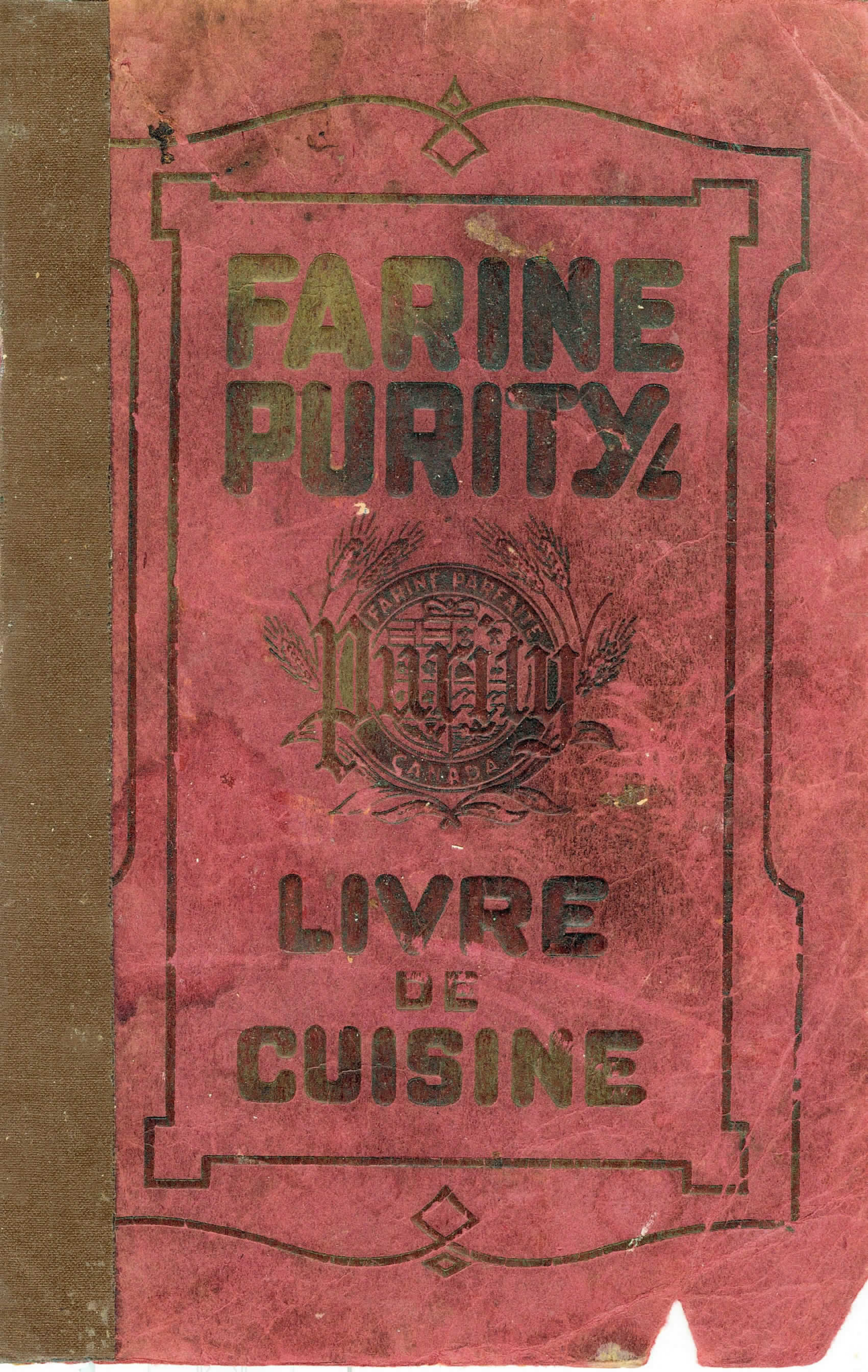

FARINE
PURITY
FARINE PARFAITE
Purity
CANADA
LIVRE
DE
CUISINE

Beef loaf

1 lbs steack haché mêlé bœuf et lard
2 oeufs battus et remplir la tasse de lait
1 oignon au gout
6 ou 8 biscuit soda egrené sel et poivre
mêler le tout ensemble et cuire au fourneau
3/4 heure ~~ou~~ plus

Livre de recettes

de maman (Corinne Forest

1925

Gateau Moka français de Mde Bergeron

4 petits oeufs
1 cuillere a thé essence de citron
1½ tasse sucre
8 cuillere a soupe d'eau froide
1 tasse de farine
1 cuillerée a thé poudre a pate
½ " " " sel

Battez les jaune d'oeuf ajoutez 4 cuil a soupe d'eau froide metez le sucre graduellement puis l'essence la farine sassé avec la poudre puis 4 autres cuillerée a soupe d'eau froide les blancs en dernier cuire a fourneau modéré

Glace

¼ lbs beurre lavé puis defaire en crème
1 cuillérée a soupe de café
puis sucre en poudre
pour glacage ordinaire
1 cuillerée a soupe de cocoa
essence de vanille au gout

cette recette de gateau sert pour les gateaux de Noces



LE
LIVRE DE RECETTES
FARINE PURITY

Contient les meilleures recettes de notre dernier livre auxquelles ont été ajoutées les recettes soigneusement choisies et vérifiées d'experts, qui ont été adaptées aux changements et aux améliorations des méthodes et des appareils culinaires modernes. Un livre donnant des informations appréciables touchant la préparation d'un grand nombre de mets et de plats variés pour tous les repas ordinaires ainsi que pour les occasions spéciales.

D'une valeur sans bornes pour la ménagère nouvelle—et très utile aux ménagères expérimentées.

Western Canada Flour Mills Co., Limited

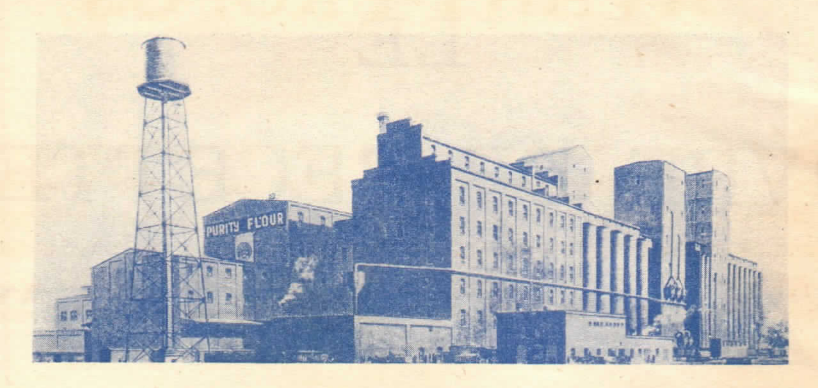
SIEGE SOCIAL: TORONTO

SUCCURSALES A

Winnipeg, Calgary, Brandon, Edmonton, Vancouver, New Westminster, Victoria, Nanaimo, Prince Rupert, Nelson, Rossland, Goderich, Ottawa, Montréal, St. John, N.B.

MEILLEUR PAIN—DÉLICIEUSE PÂTISSERIE





NOTRE INSTALLATION À WINNIPEG
Capacité quotidienne, 5000 barils

SOUTHAM PRESS LIMITED
Montréal et Toronto

MEILLEUR PAIN—DÉLICIEUSE PÂTISSERIE



AVANT-PROPOS

Quand la nature bienfaisante a fait sa part pour enrichir et fortifier nos prairies de l'Ouest en leur donnant leur étonnante fertilité, quand les hardis pionniers du siècle dernier se sont ouvert un chemin dans les terres à blé dormantes et quand ils ont, avec un ferme courage, déchiré la surface de la terre dans leur lutte pour leur vie et leur subsistance, ce fut alors l'effort pénible qui a fait qu'aujourd'hui le nom et la réputation du Canada sont répandus jusqu'aux confins du monde.

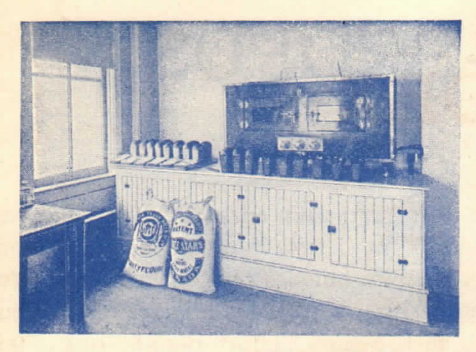
L'élévation du Canada au premier rang pour la production du meilleur blé du monde a été remarquable. Parmi les hommes d'affaires aux prévisions étonnantes qui ont fondé au Canada l'industrie meunière, personne n'a été plus prompt à apprécier les qualités hygiéniques et fortifiantes du Blé Printanier Dur du Canada, que les fondateurs de la Western Canada Flour Mills.

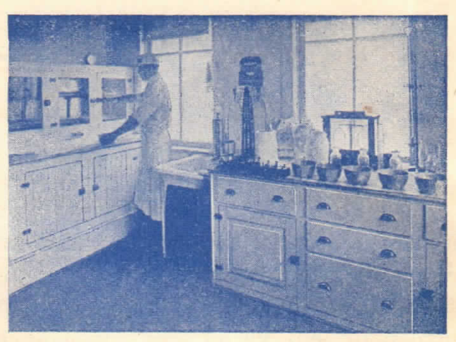
Tout en nous conformant à notre politique de donner le service le plus efficace possible en ce qui concerne la production de la FARINE PURITY qui fait notre orgueil, nous avons le privilège et le plaisir de pouvoir rendre un autre service aux ménagères du Canada par la publication et la distribution du premier LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY

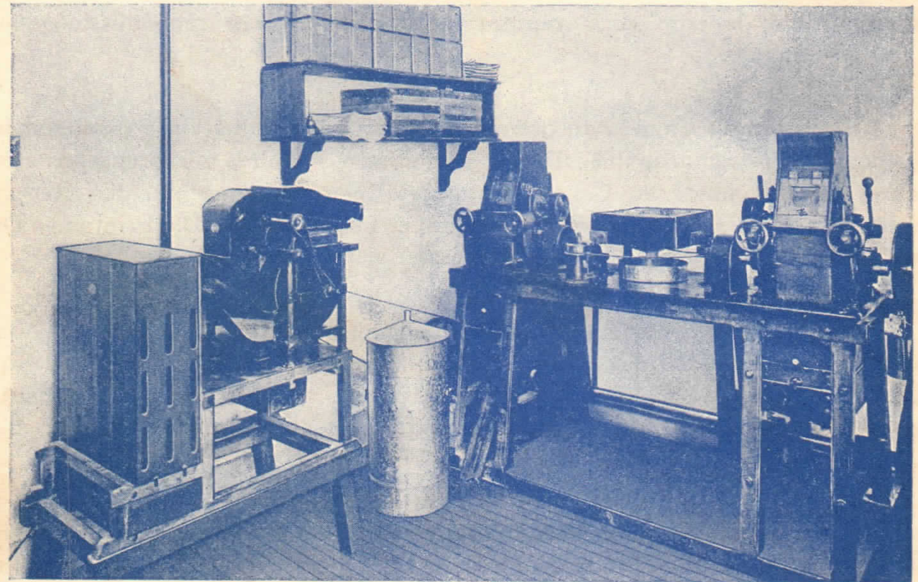
Mais la mode varie dans l'art culinaire comme dans toutes les autres sphères de l'activité humaine, et tandis que plusieurs des vieilles recettes resteront encore populaires pendant plusieurs années, nous avons cru que le besoin d'un nouveau LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY se faisait sentir, et c'est pour nous une grande joie d'offrir à votre approbation cette nouvelle collection des meilleures recettes.

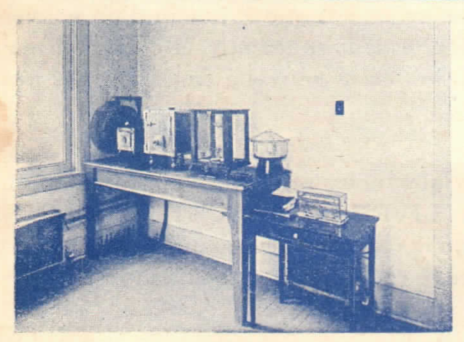
C'est donc avec un grand plaisir que nous offrons à l'approbation des ménagères du Canada notre nouveau LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY, certains que nous sommes qu'il fournira une solution équitable et satisfaisante à tous les problèmes culinaires à résoudre dans tous les foyers.

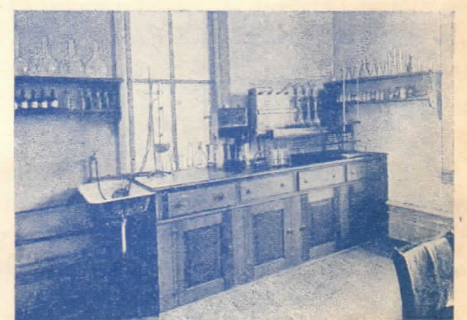
WESTERN CANADA FLOUR MILLS CO., LIMITED











NOTRE LABORATOIRE À WINNIPEG

Aujourd'hui, la chimie joue un rôle important dans l'industrie meunière moderne. Ci-dessus, vues prises dans le laboratoire de notre moulin de Winnipeg.

MEILLEUR PAIN—DÉLICIEUSE PÂTISSERIE



INDEX

BISCOTINS, PETITS GATEAUX, GAUFRETTES, ETC.

BREUVAGES SAVOUREUX

CANDIS

CEREALES

CONFITURES



MEILLEUR PAIN—DÉLICIEUSE PÂTISSERIE


FARINE PURITY


FARINE PURITY

POUDINGS ET DESSERTS

SALADES, FRUITS ET LEGUMES

SANDWICHS

SAUCES DE POUDINGS

SAUCES POUR POISSON



SOUPES

TARTES

VIANDES

Agneau et Mouton

Bœuf

Porc







POUR VOUS PERMETTRE D'ENVOYER UN LIVRE DE RECETTES A VOS AMIS

Sur réception du coupon ci-dessous, convenablement rempli et auquel on aura joint 30 cents, nous expédierons aussitôt à votre ami un exemplaire du nouveau

LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY

COUPON

THE WESTERN CANADA FLOUR MILLS CO. LIMITED
Toronto ou Winnipeg, Canada

Ci-inclus 30 cents, timbres ou monnaie, pour lesquels veuillez adresser "LE LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY" à :

Nom..

Adresse..

Ville............................ Province ....

COUPON

THE WESTERN CANADA FLOUR MILLS CO. LIMITED
Toronto ou Winnipeg, Canada

Ci-inclus 30 cents, timbres ou monnaie, pour lesquels veuillez adresser "LE LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY" à :

Nom..

Adresse..

Ville............................ Province ....

COUPON

THE WESTERN CANADA FLOUR MILLS CO. LIMITED
Toronto ou Winnipeg, Canada

Ci-inclus 30 cents, timbres ou monnaie, pour lesquels veuillez adresser "LE LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY" à :

Nom..

Adresse..

Ville............................ Province ....

COUPON

THE WESTERN CANADA FLOUR MILLS CO. LIMITED
Toronto ou Winnipeg, Canada

Ci-inclus 30 cents, timbres ou monnaie, pour lesquels veuillez adresser "LE LIVRE DE RECETTES FARINE PURITY" à :

Nom..

Adresse..

Ville............................ Province ....

MEILLEUR PAIN—DÉLICIEUSE PÂTISSERIE



Pour envoyer le
Livre de Recettes

FARINE PURITY

à vos amis, faites
usage du coupon
qui se trouve au
verso de cette
page

PAIN, GALETTES et PAIN de FANTAISIE

LA FARINE est de beaucoup l'ingrédient le plus important du pain, et **IL A ETE PROUVE QUE LE PAIN FAIT AVEC DE LA FARINE PURITY EST UNE NOURRITURE PLUS PARFAITE ET PLUS SOUTENANTE POUR LE CORPS QUE TOUT AUTRE ALIMENT.**

Le bon pain, c'est le grand besoin de tout foyer—riche ou pauvre.

Ce qui est essentiel pous faire avec succès le pain à la maison:

1. De la bonne farine à pain (Purity)
2. Du bon levain
3. De la bonne pâte à la consistance voulue
4. Contrôle de la température à toutes les phases.

FARINE. — Rappelez-vous que la farine s'améliore toujours avec le temps si elle est placée dans des conditions favorables. Tout endroit sec et à l'abri de toute odeur est favorable. L'odeur du goudron, du pétrole, de la gazoline, etc., est prise tout de suite par la farine. Tamisez toujours la farine tel que requis. Gardez dans un endroit chaud, ou faites réchauffer avant de vous en servir.

LEVAIN.—Le levain est une plante, et, dans son procédé de croissance, elle produit un gaz qui fermente et rend la pâte légère. Pour produire ce gaz, le levain doit avoir un aliment. Le levain obtient son aliment de la farine en convertissant l'amidon en sucre. On fait souvent le pain sans sucre, mais, avec ce procédé, la pâte doit être laissée en repos toute la nuit. (Voir recette, Pain Domestique Ordinaire). Il est cependant d'usage d'employer du sucre pour faire partir le levain. Il est important de remarquer que le sel retarde l'action du levain, et il faut avoir soin de mettre la proportion voulue de cet ingrédient.

Le levain exige une température variant de 82 à 96 degrés Fahrenheit pour produire les meilleurs résultats. (Un thermomètre de laiterie est assez précis et commode dans ce but.) Ne laissez pas surchauffer ou trop refroidir le levain. Pour le dissoudre, faites toujours usage d'eau tiède.

Quelle que soit la sorte de levain que vous employiez, qu'il soit toujours aussi frais que possible. Du levain comprimé doit toujours se casser net, être ferme, et avoir une odeur vineuse. Du levain sec ne doit pas s'émietter et doit avoir une forte et caractéristique odeur de levain. On ne doit l'acheter que de source fiables, là où le levain est acheté souvent et conservé dans des conditions convenables. Si vous avez quelque doute sur le levain, procurez-vous-en du frais plutôt que de vous exposer à gâter toute une fournée. Si vous faites vous-même votre levain, prenez bien exactement vos mesures et ayez des ustensiles et des ingrédients aussi propres que possible.

Un pain de levain comprimé est équivalent à deux pains de levain secs ou à 2 tasses de levain domestique.

CONSISTANCE DE LA PATE.—Si la farine est considérablement vieillie, la pâte doit être assez molle. Si la farine est fraîche, qu'elle soit légèrement consistante. On tend généralement à faire une pâte trop ferme. Mettez-la assez molle pour qu'elle puisse être maniée sans adhérer aux mains ou à la planche.

Quand il fait froid, la température de la pâte est sujette à descendre au-dessous du normal; il est alors plus sage de rendre la pâte assez molle. Quand il fait chaud, c'est le contraire, et la pâte doit être préparée un peu plus ferme. C'est l'expérience qui apprend à donner à la pâte la consistance requise.

CONTROLE DE LA TEMPERATURE.—Le danger de rendre les pâtes trop chaudes est tout aussi dangereux que de les laisser trop refroidir. A cause de la plus haute température en été et du contraire en hiver, il serait sage de faire en sorte que la pâte soit plus froide en été et un peu plus chaude en hiver.

Quand la pâte est bien mêlée, placez-la dans un endroit exempt de courants d'air et où la température se tient d'une façon à peu près uniforme. Evitez de la mettre trop près d'un poêle ou d'un radiateur—ne placez jamais sur le plancher un plat contenant de la pâte. Même si le plancher paraît chaud, il y a toujours plus ou moins de courants d'air. Rappelez-vous que plus la pâte sera froide, plus lentement elle travaillera. Si la pâte s'est refroidie, placez-la dans un endroit un peu plus chaud. Si elle s'est trop réchauffée, moulez-la en pains plus tôt qu'à l'ordinaire.

On peut en prendre comme pâte molle quand elle est pleine de bulles d'air et commence à s'affaisser.

Une pâte ferme est prête quand une impression du doigt la fait se courber.

Le pain est prêt pour le four quand le creux fait par la pression du doigt sur le pain y demeure.

CUISSON.—Les lèchefrites en tôle noire sont ce qu'il y a de mieux pour cuire le pain. Le pain est meilleur quand il est cuit individuellement plutôt que plusieurs pains dans une grande lèchefrite. Il faut le mettre dans un four qui n'est pas trop chaud, mais qui le fait commencer à brunir au bout d'environ 15 minutes. Diminuez alors la chaleur et faites cuire lentement durant environ une demi-heure. Enlevez alors le pain de la lèchefrite et placez-le sur les claire-voies, ou de manière que toutes les surfaces soient exposées à l'air pour qu'il refroidisse. Quand il sera refroidi, mettez-le dans des boîtes de fer-blanc ayant été auparavant nettoyées et aérées.

PAIN BLANC PURITY (Pâte droite)

1 pain de levain comprimé
2 c à soupe graisse ou beurre (fondu)
1 pinte d'eau tiède, ou d'égales parties d'eau et de lait doux bouilli
3 pintes de farine Purity tamisée (environ)
2 cuillerées à soupe sucre
1 cuillerée à soupe sel

Au liquide tiède, ajoutez le levain, remuez jusqu'à dissolution complète, puis ajoutez le sucre et le sel. Ajoutez suffisamment de farine pour faire une pâte molle. Ajoutez le substitut (shortening) en remuant et battez bien. Versez ensuite assez de farine pour que la pâte soit suffisamment ferme pour être transportée en une masse du bol à mélange sur la planche à pain. Pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne molle et élastique, ajoutant, si c'est nécessaire, un peu de farine de temps en temps jusqu'à ce qu'elle cesse d'adhérer aux mains ou à la planche à pain, mais prenez soin de ne pas la rendre trop dure.

Mettez la pâte dans un bol ou une terrine graissée, couvrez-la et faites-la lever dans un endroit chaud, sans courant d'air, pendant environ trois heures, ou jusqu'à ce que le volume en soit doublé. Pétrissez-la alors une seconde fois, remettez-la dans le bol durant une autre heure ou jusqu'à ce qu'elle soit levée, et elle sera alors prête à être moulée en pains. Disposez-la dans des moules bien graissés et laissez lever jusqu'à ce que le volume en soit doublé. Faites cuire de quarante à cinquante minutes. Le tout fera quatre petits pains ou trois gros.

PAIN BLANC (Méthode rapide)

2 pains de levain comprimés
2 cuillerées à soupe de graisse ou de beurre (fondu)
1 pinte d'eau tiède
3 pintes de Farine Purity tamisée
2 c à soupe de sucre
1 c à soupe de sel

Faites dissoudre le levain et le sucre dans l'eau tiède, ajoutez la graisse ou le beurre, et la moitié de la farine. Battez jusqu'à ce que le tout soit uni, puis ajoutez le sel et le reste de la farine ou suffisamment pour faire une pâte maniable. Pétrissez tant que la pâte ne sera pas lisse et élastique. Placez dans un bol graissé, couvrez et mettez de côté dans un endroit modérément chaud, exempt de courants d'air, pour qu'elle lève jusqu'au double de son volume—environ 1½ heure. Pétrissez avec le poing et laissez encore lever de 30 à 45 minutes.

Moulez en pains. Placez dans des moules à pain bien graissés, les remplissant à moitié. Couvrez et laissez lever environ une heure, ou jusqu'à ce que le volume soit doublé. Cuisez de 45 à 60 minutes.

PAIN RAPIDE

4 pains de levain
1 pinte d'eau de pommes de terre
½ c à soupe sel
2 c à soupe sucre
2 c à soupe de substitut (shortening)
Farine Purity selon le besoin

Faites dissoudre le levain et le sucre dans une petite quantité d'eau chaude et laissez reposer une quinzaine de minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ayez de l'eau tout à fait chaude—assez chaude pour dissoudre rapidement le substitut. Au substitut et à l'eau, ajoutez le sel. Dans ce mélange, battez assez de farine pour faire une pâte épaisse. Battez cette pâte environ 15 minutes, puis ajoutez le levain et le sucre, et, graduellement, ajoutez assez de farine pour que vous puissiez tourner cette pâte sur la planche à pain et la pétrir.

Pétrissez bien la pâte, puis mettez-la dans une cuvette de bois ou un large moule, et laissez-la jusqu'à ce qu'elle atteigne le double de son volume. Pétrissez-la encore puis laissez-la de nouveau reposer jusqu'à ce qu'elle atteigne deux fois sa grosseur.

Moulez en pains et laissez chaque pain lever jusqu'au haut du moule. Ce sera alors le temps de mettre le pain au four. Faites cuire de 45 à 50 minutes dans un four assez chaud pour brunir légèrement la croûte dans environ 15 minutes. Cette recette doit fournir environ quatre pains pesant chacun une livre et demie.

AVIS.—Ne rendez pas votre pâte dure. La **PURITY** absorbe une grande quantité d'humidité en levant.

N'ayez pas peur de bien battre et pétrir la pâte. La **FARINE PURITY** peut résister à cela.

Assurez-vous que la pâte soit gardée chaude. Ne la laissez pas se refroidir.

Assurez-vous que votre levain est frais.

Avec cette recette, vous devriez pouvoir compléter une fournée de pain en 3 ou 4 heures.

Si vous employez des pains de levain secs, laissez-les tremper dans l'eau chaude et un peu de sucre, jusqu'à ce qu'ils soient écumeux, avant de commencer à faire le pain.

PAIN BLANC (Méthode éponge)

1 pain de levain comprimé
1½ pinte d'eau tiède
2 c à soupe de graisse ou de beurre
1 c à soupe de sel
2 c à soupe sucre
4½ pintes de Farine Purity tamisée

Faites dissoudre le levain et le sucre dans une pinte d'eau tiède et ajoutez-y

une pinte et demie de Farine Purity tamisée, ou suffisamment pour faire une pâte molle. Mettez de côté pour laisser lever durant 1½ heure dans un endroit chaud. Quand la pâte est bien levée, ajoutez-y la chopine d'eau tiède, le sel, la graisse ou le beurre. Mélangez avec le reste de la farine, ou assez de farine pour faire une pâte modérément ferme. Pétrissez entièrement et placez dans un bol graissé. Couvrez et laissez lever durant 1½ heure ou deux heures. Quand le volume en sera doublé, moulez en pains et placez dans des moules à cuire bien graissés. Couvrez et laissez encore lever durant environ une heure. Quand elle sera légère, faites cuire durant 40 ou 50 minutes. Cette recette peut fournir quatre gros pains et toute l'opération prend environ 5½ ou 6 heures.

PAIN BLANC

1 chopine de lait
1 chopine d'eau
1 c à soupe graisse
1 c à soupe de sucre
1 faible cuillerée à soupe de sel

Faites bouillir le lait, ajoutez ¾ tasse de levain ou ¾ d'un pain de levain, ½ pinte de Farine Purity, moulez dur et laissez lever toute la nuit. Disposez en pains; graissez le dessus et piquez avec une fourchette. Laissez lever jusqu'à deux fois le volume. Faites cuire durant une heure.

PAIN GRAHAM

1 chopine de farine Graham
½ chopine de Farine Purity
½ tasse de sucre blanc
1 cuillerée à thé de sel
¼ tasse de levain domestique ou ½ pain de levain.

Mélangez bien ensemble les ingrédients secs, puis ajoutez le levain dans des parties égales de lait et d'eau pour faire une pâte assez ferme, mais pouvant être remuée avec une cuiller. Laissez lever jusqu'au matin. Employez assez de Farine Purity pour former un pain. Graissez le dessus avec du saindoux avant de faire lever pour la dernière fois. Faites cuire 1¼ heure dans un four lent.

PAIN DOMESTIQUE ORDINAIRE

Pelez six pommes de terre. Faites bouillir et faites une purée avec l'eau dans laquelle elles ont bouilli. Ajoutez une chopine d'eau chaude, versez le tout dans une pinte de Farine Purity et remuez tant qu'il y aura des morceaux. Ajoutez un pain de levain, faites dissoudre dans une demi-tasse d'eau tiède. Remuez bien, recouvrez et mettez dans un endroit chaud pendant toute la nuit. Le matin, ajoutez une pinte d'eau tiède et 1½ cuillerée à soupe de sel. Versez-y en remuant la Farine Purity pour en faire une pâte molle. Pétrissez bien, puis laissez lever jusqu'à ce qu'elle soit légère. Placez-la alors sur la planche à pain et pétrissez encore. Laissez lever 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle soit légère, puis disposez en pains et placez dans les moules. Laissez lever, placez dans un four chaud, faites cuire environ 1 heure. Cette quantité suffit à faire 6 ou 8 pains.

PAIN GRAHAM OU BLE ENTIER

1 chopine de lait bouilli et refroidi
2 c à thé sucre
2 c à thé de sel
2 tasses de Farine Purity
6 tasses de blé entier Purity ou de farine Graham
½ pain de levain ou ½ tasse de levain

Mêlez comme pour le pain blanc. Cette farine fait une pâte plus molle et n'exige pas autant de pétrissage. Faites cuire environ 15 minutes de plus que pour le pain blanc. Si vous trouvez la pâte trop humide, ajoutez un peu de farine.

PAIN BRUN.—Quand vous faites le pain blanc, prenez assez de pâte pour 1 pain (environ 2 tasses). Ajoutez à ceci une cuillerée à soupe de mélasse et une de graisse. Battez la pâte molle durant 5 minutes. Mêlez-y graduellement le blé entier ou la Farine Graham pour faire une pâte molle. Pétrissez bien. Laissez lever jusqu'à ce qu'elle soit légère; mettez dans des moules graissés, laissez lever et cuisez dans un four modéré.

PAIN BLANC (De la veille)

1 tasse de patates pilées
1 c à soupe de graisse ou de beurre
1 cuillerée à thé de sucre
1 pain ou 1 tasse de levain
1½ cuillerée à thé de sel
1 chopine d'eau de patates
1½ à 2 pintes de Farine Purity

Mêlez les patates pilées, tandis qu'elles sont chaudes, avec la graisse, le sucre, le sel et la chopine d'eau tiède dans laquelles les patates ont été bouillies. Battez bien pendant 5 minutes, puis faites lever dans un endroit chaud, le tout étant bien couvert. Laissez reposer à environ trois heures de l'après-midi (dans l'hiver); le soir, mêlez graduellement le reste de la farine. Battez jusqu'à ce que le mélange soit trop ferme pour continuer, puis pétrissez jusqu'à ce qu'il devienne mou et élastique. Gardez la pâte bien couverte et chaude durant toute la nuit. Au matin, disposez-la en pains et mettez-la dans des moules beurrés, laissez lever et faites cuire.

PAIN DE SON

1 pinte de son (petite mesure)
1 chopine de Farine Purity
½ tasse de mélasse
1 cuillerée à thé de soda
1 chopine de lait de beurre
Du raisin sec ou des noix au goût, du sel

Mêlez les ingrédients secs, ajoutez la mélasse et le lait de beurre dans lequel le soda a été dissous. Ajoutez, au goût, du raisin sec haché ou des noix anglaises, ou les deux. Cuisez lentement durant 1½ heure. Ce mélange peut être cuit dans des moules à gemmes.

GALETTES ECOSSAISES

Quatre tasses de Farine Purity, 1 cuillerée à thé de soda, ½ cuillerée à thé de crème de tartre, un peu de sel, 2 cuillerées à soupe de substitut (Shortening), assez de lait sûr pour faire une pâte molle. Roulez à environ ½ pouce d'épaisseur et cuisez sur le dessus du poêle où la chaleur n'est pas trop forte, ou sur un gril modérément chaud.

PAIN DE MELASSE

1 tasse raisins secs
1 oeuf
1 c à thé de soda à pâte
1 tasse de mélasse
Une pincée de sel
1 tasse de noix de Grenoble (cassées)
3 tasses de Farine Purity
½ tasse sucre
1 tasse lait

Battez l'oeuf, ajoutez le lait et le sucre, ajoutez une partie de la farine. Ajoutez ensuite la mélasse, les noix et les raisins secs et le reste de la farine. Ajoutez enfin le soda dissous dans un peu d'eau chaude. Faites cuire une heure dans un four modéré. Suffit pour faire deux pains.

PAIN DE NOEL

Assez de pâte pour un pain
½ tasse graisse
1 tasse sucre
1 tasse de raisins secs grainés
½ tasse de raisins de Corinthe
1 cuillerée à thé d'épices mélangées
¼ c à thé de soda
1 oeuf

Battez le sucre, les épices et le soda dans la graisse. Versez, en croisant, le

mélange dans la pâte, battez encore légèrement et coupez la pâte. Répandez-y les raisins secs et les raisins de Corinthe légèrement farinés. Faites cuire en deux pains dans un four modéré.

BRIOCHES CHELSEA

Faites une pâte éponge comme pour les brioches. Quand la pâte sera légère, ajoutez un oeuf et de la farine pour faire une pâte ferme. Pétrissez et laissez lever jusqu'au double du volume, puis roulez à l'épaisseur d'un quart de pouce. Répandez-y:

3 cuillerées à soupe de beurre (amolli)
⅓ de tasse de raisins de Corinthe
2 cuillerées à thé de cannelle
½ tasse de cassonade

Roulez la pâte et coupez-la en tranches de l'épaisseur d'un pouce. Placez-la dans des moules à biscuits ou à muffins bien graissés, avec surfaces coupées de haut en bas. Quand elle sera bien légère, cuisez dans un four modéré de 30 à 40 minutes.

PAIN AUX DATTES ET AUX NOIX

1 oeuf (bien battu)
1 petite tasse de sucre
3 tasses de Farine Purity
4 c à thé de poudre à pâte
1 petite c à thé de sel
1½ tasse de lait
1 tasse de noix anglaises hachées menu
1 tasse de dattes coupées menu

METHODE.—Remplissez à moitié du mélange 4 moules (beurrés) de pâte à pâtisserie, et laissez reposer sur le poêle dans un endroit chaud durant 20 minutes. Faites cuire une heure dans un four modéré.

PAIN AUX NOIX

4 tasses de Farine Purity
½ tasse de cassonade
1½ tasse de lait
1 tasse de dattes hachées
1 tasse de noix mélangées
4 c à thé de poudre à pâte
1 cuillerée à thé de sel
1 oeuf bien battu
4 cuillerées à soupe de beurre

Tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte, ajoutez le sucre, les dattes et les noix. Battez l'oeuf avec le lait et ajoutez ensemble. Laissez lever ½ heure et faites cuire dans un four lent.

PAIN DE SON

2 tasses de lait
1 cuillerée à thé de sel
4 c à soupe de beurre
2 tasses de Farine Purity
4 c à soupe de poudre à pâte
2 tasses de son
2 oeufs

Mélangez bien, mettez dans un moule et faites cuire 40 minutes. Suffit pour un pain.

BATONS DE PAIN

On peut employer de la pâte à pain ordinaire, mais celle destinée aux rouleaux Parker House est plus facilement façonnée et donne des bâtons plus croustillants. Quand la pâte est légère, coupez-en des morceaux sur le côté et roulez-les sous les mains à environ 4 pouces de longueur et à l'épaisseur d'un crayon, laissez-les reposer jusqu'à ce qu'ils soient légers, puis cuisez dans un four chaud. Quand ils seront à peu près cuits, glacez-les avec le blanc d'un oeuf.

ROULEAUX PARKER HOUSE

1 pain de levain
1 chopine de lait (bouilli et refroidi)
2 cuillerées à soupe de sucre
4 cuillerées à soupe de graisse ou beurre (fondus)
3 chopines de Farine Purity tamisée
1 cuillerée à thé de sel

Faites dissoudre le levain et le sucre dans le lait tiède. Ajoutez la graisse ou le beurre à 1½ chopine de farine. Battez jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement lisse. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud environ 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elle soit légère. Ajoutez ensuite le sel et le reste de la ,farine, ou suffisamment pour faite une pâte molle. Pétrissez bien, placez dans un bol graissé, couvrez et laissez lever dans un endroit chaud environ 1½ heure, ou jusqu'à ce que le volume en ait doublé. Roulez la pâte à environ ¼ de pouce d'épaisseur, enduisez-la légèrement de beurre, coupez-la avec un coupe-biscuit plongé d'abord dans la farine. Avec le manche d'un couteau, faites un pli bien marqué au centre et pliez par-dessus en forme de portefeuille. Placez dans des moules peu profonds et bien graissés, à 1 pouce de distance. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère—environ ¾ d'heure. Cuisez 20 minutes dans un four chaud.

AVIS.—Ayez soin de ne pas les laisser lever trop rapidement, car ils perdront leur forme.

LEVAIN DOMESTIQUE

1 pinte de patates, coupées en morceaux
3 chopines d'eau bouillante
1 tasse de farine
2 cuillerées à soupe de sel
¼ tasse de sucre
2 pains de levain ou
1 tasse de levain domestique

Faites cuire les patates dans l'eau bouillante. Quand elles seront tendres, égouttez le liquide qui en reste. Faites passer les patates au couloir. Mêlez les ingrédients secs, ébouillantez-les avec une chopine de jus de patates, et battez-les jusqu'à ce qu'ils soient lisses. Ajoutez le reste du jus de patates et les patates. Quand le tout sera tiède, ajoutez les pains de levain, auparavant dissous dans une tasse d'eau tiède. Gardez chaud jusqu'à ce que le mélange soit léger et écumeux et mettez dans un endroit frais. Remuez chaque fois avant de vous en servir. Si le pain est fait le matin, servez-vous pour liquide de 2 tasses d'eau tiède et de 2 tasses de levure domestique.

ROULEAUX A DEJEUNER

Prenez de la pâte prête à être mise en pains. Coupez en morceaux selon la grandeur voulue pour les rouleaux. Avec le pouce et les doigts, disposez en boules rondes. Si vous ne désirez pas de croûte, placez-les collées les unes aux autres dans le moule. Si vous désirez de la croûte, mettez-les à deux pouces de distance sur une tôle à cuire. Enduisez-les de beurre, couvrez-les bien et laissez lever lentement d'abord, puis augmentez la température à la fin. Laissez lever jusqu'à atteinte de trois fois le volume original. Cuisez environ 25 minutes dans un four vif.

BRIOCHES HOT CROSS

1 pain de levain comprimé
1 tasse lait (bouilli et refroidi)
1 c. à soupe sucre
¼ c. à thé sel
¼ tasse raisins secs ou raisins de Corinthe
3¼ tasses Farine Purity tamisée
¼ tasse de beurre
⅓ tasse de sucre
1 oeuf

Faites dissoudre le levain et la cuillerée à soupe de sucre dans le lait tiède. Ajoutez 1½ tasse de farine

pour faire une pâte molle. Battez jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'elle soit légère, dans un endroit chaud exempt de courants d'air, environ 1 heure.

PAIN DE SON BRUN

1 tasse Farine Purity ou blé entier
1 c. à thé soda
1 c. à thé sel
½ tasse de raisins secs avec grains, farinés
1 tasse son
½ tasse miel
1 tasse lait sûr

Tamisez ensemble la farine, le soda et le sel, et ajoutez les autres ingrédients Etuvez 3 heures ou faites cuire 40 minutes dans un four lent. Si la quantité de lait est augmentée de moitié, le pain est plus délicat.

ROULEAUX A THE DELICIEUX

1 pain de levain comprimé
½ tasse de lait bouilli
½ tasse d'eau tiède
1 c. à thé sel
1 c. à soupe de sucre
3 tasses de Farine Purity
2 c. à soupe graisse ou beurre

Ajoutez le substitut (shortening) au lait, et laissez refroidir jusqu'à ce que le lait soit tiède. Amollissez le levain et faites dissoudre le sucre dans l'eau, amalgamez les mélanges; battez dans ce mélange la moitié de la farine, le fouettant jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis ajoutez le reste avec le sel. Pétrissez entièrement; roulez à ¼ de pouce d'épaisseur, enduisez légèrement de beurre fondu, donnez la forme avec un coupe-biscuit de deux pouces, appuyez au centre et pliez en forme de pochette. Faites lever dans un endroit chaud durant environ deux heures, et faites cuire quinze minutes dans un four modéré. Suffit pour faire deux douzaines de petits rouleaux.

BREUVAGES SAVOUREUX

PONCHE AU THE

4 tasses d'eau
2 tasses sucre
¾ tasse de jus de citron
Du thé froid et fort

Faites bouillir le sucre et l'eau ensemble pendant quinze minutes; refroidissez, ajoutez le jus de citron et faites geler dans trois parties de glace pour une partie de sel. Servez en "frappe" ou en grands verres à thé, versant deux ou trois cuillerées à soupe de thé sur chaque service.

SIROP DE FRAMBOISE

Des framboises rouges
Du vinaigre modérément fort
De l'eau glacée
Du sucre

Placez les framboises dans une jarre de grès; couvrez-les d'une chopine de vinaigre modérément fort pour chaque chopine de framboises, et laissez reposer toute la nuit. Egouttez le jus et, pour chaque chopine, ajoutez deux tasses de sucre. Faites bouillir dix minutes et embouteillez pendant que le tout est chaud. Diluez dans de l'eau glacée pour servir.

CORDIAL AUX PISSENLITS

2 pintes de pissenlits en fleurs
4 pintes d'eau bouillante
3 livres de sucre
2 oranges
1 citron

Versez l'eau bouillante avec les fleurs de pissenlits et laissez reposer toute la nuit. Egouttez, et ajoutez au liquide le sucre dissous dans l'eau bouillante, les oranges et le citron taillés en tranches minces. Laissez reposer trois jours et coulez avant de servir.

PONCHE AU RAISIN

1 chopine de jus de raisin
Le jus de 2 citrons
Le jus de 2 oranges
1 tasse d'oranges hachées
2 pintes d'eau
1 tasse de sucre
1 tasse de raisins de Hongrie coupés en deux et grainés

Faites bouillir le sucre et l'eau ensemble pendant dix minutes. Refroidissez, ajoutez le jus de fruits et les fruits et servez, soit avec de la glace cassée, ou soit glacé dans un bol à ponche. Cette quantité suffit pour douze hôtes.

SIROP AU JUS DE RAISIN

20 livres de raisin bleu
2 pintes d'eau
6 livres de sucre

Lavez les raisins et faites-les cuire avec l'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que les grains se séparent, faites usage de la passoire, puis laissez-les s'égoutter pendant la nuit dans le sac à filtre.

Faites bouillir pendant dix minutes, ajoutez le sucre et faites bouillir pendant dix autres minutes. Embouteillez bouillant dans des bouteilles bien stérilisées, les remplissant tout à fait. Mettez le bouchon et scellez avec de la cire. En servant, ajoutez de l'eau au goût.

CACAO POUR DEJEUNER

1½ c. à soupe cacao
2 c. à soupe sucre
2 tasses d'eau bouillante
2 tasses de lait
Quelques grains de sel

Faites bouillir le lait, mêlez le cacao, le sucre et le sel dilué dans ½ tasse d'eau bouillante pour faire une pâte fluide, ajoutez le reste de l'eau et faites bouillir cinq minutes. Versez dans le lait bouilli et battez deux minutes avec un batteur d'oeufs jusqu'à ce que le tout soit mousseux.

CACAO DE RECEPTION

3 cuillerées à soupe de cacao
¼ tasse sucre
4 tasses lait
Quelques grains de sel
¾ tasse d'eau bouillante

Failes bouillir le lait. Mêlez le cacao, le sucre et le sel, en ajoutant suffisamment pour faire une pâte fluide, ajoutez le reste de l'eau et faites bouillir cinq minutes. Versez dans le lait bouilli. Battez deux minutes avec un batteur d'oeufs. Servez avec de la crème fouettée.

THE GLACE

4 cuillerées à thé de thé
2 tasses d'eau bouillante

Employez la méthode ordinaire pour faire le thé. Filtrez dans des verres au tiers remplis de glace brisée. Sucrez au goût et mettez une tranche de citron dans chaque verre de thé. La saveur est beaucoup plus agréable si l'infusion est refroidie rapidement.

PONCHE AU CIDRE

1 pinte de cidre nouveau ou en bouteille
¾ tasse de jus de citron
1 pinte d'apollinaris
Du sucre et de la glace

Mêlez le cidre et le jus de citron et sucrez au goût. Coulez dans le bol

à ponche, sur un gros morceau de glace. Ajoutez l'apollinaris (eau minérale) juste avant de servir.

CHOCOLAT CHAUD

2 onces de chocolat sucré
4 tasses de lait
Quelques grains de sel
De la crème fouettée

Faites bouillir le lait, ajoutez le chocolat et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Amenez au point d'ébullition, puis battez avec le batteur d'oeufs jusqu'à ce qu'il se forme une mousse et servez dans des tasses à chocolat avec de la crème fouettée sucrée et à l'essence.

ORANGEADE

L'écorce rapée de 9 oranges
3½ livres de sucre
3 onces d'acide citrique

Mêlez ensemble, et versez sur le mélange, cinq chopines d'eau bouillante. Laissez refroidir et reposer 24 heures. Embouteillez sans filtrer. Filtrez avant de vous en servir et mettez une partie du sirop pour deux parties d'eau.

PONCHE AUX FRUITS

9 oranges
6 citrons
1 tasse d'ananas râpés
1 tasse de sirop de framboise
1½ tasse d'infusion de thé
1¼ tasse de sucre
1 tasse d'eau chaude
1 pinte d'apollinaris

Mêlez le jus des oranges et des citrons avec l'ananas, le sirop de framboise et le thé; puis ajoutez un sirop fait en faisant bouillir du sucre et de l'eau durant 15 minutes. Versez dans le bol à ponche sur un gros morceau de glace. Refroidissez entièrement, et, justement avant de servir, ajoutez l'apollinaris.

GATEAUX

GATEAU DE NOEL PURITY

3 oeufs
1½ tasse de raisins secs
1½ tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
½ verre à vin de brandy
½ c. à thé de clous de girofle
½ c. à thé de piment
½ c. à thé de cannelle
¼ livre d'amandes décortiquées (hachées menu)
¼ tasse de pelures confites et assorties
¼ tasse de cerises confites
¼ tasse de mélasse
¼ cuillerés à thé de soda
1¼ tasse de Farine Purity

METHODE

Hachez les fruits et les noix, saupoudrez avec une partie de la Farine Purity, faites mousser la crème et le beurre, ajoutez les épices, puis les oeufs, puis le lait. Mêlez le soda dans la mélasse. Ajoutez le reste de la farine et faites cuire dans un four lent.

PAIN D'EPICE

1 oeuf bien battu
2 c. à thé de sucre comblées
3 c. à soupe beurre fondu
½ tasse de mélasse
1 c. à thé soda à pâte
1 c. à thé gingembre en poudre
1 c. à thé cannelle en poudre
1 tasse d'eau bouillante
2½ tasses de Farine Purity

METHODE.—Battez l'oeuf, ajoutez le sucre, le beurre, la mélasse, la farine tamisée avec les épices, et le soda dissous dans l'eau bouillante. Faites cuire dans un four régulier. Ce gâteau peut servir de friandise avec de la crème fouettée.

GATEAU AUX EPICES

2 tasses sucre
1 tasse mélasse
1½ tasse beurre
1 tasse lait sûr
2 cuillerées à soupe de cannelle
1 cuillerée à soupe de girofles
5 oeufs
2 noix de muscade
1 livre de raisins secs
5 tasses de Farine Purity
1 grosse cuillerée à thé de soda
½ livre de raisins secs (½ livre de citron, si on le veut riche.)

GATEAU AU CITRON

2 tasses de sucre blanc
1 tasse de lait doux
½ tasse de beurre
2 c. à thé de poudre à pâte
3 tasses de Farine Purity
2 oeufs (battus séparément)
1 c. à thé essence de citron

Mêlez comme à l'ordinaire, tamisant la poudre à pâte et la farine ensemble avant de les ajouter. Ajoutez les oeufs en dernier de tout, les blancs et les jaunes étant battus séparément. Faites cuire en rangs et étendez-y le remplissage (filling) préféré.

GATEAU UN-OEUF

½ tasse de beurre
1 tasse sucre
2 tasses de farine Purity
1 oeuf
2 tasses de farine Purity
1 tasse de lait doux
3 cuillerées à thé de poudre à pâte

Mêlez et faites cuire dans un four chaud.

GATEAU FAVORI DE MAMAN

½ tasse beurre
½ tasse lait
1 tasse de sucre en poudre
1 oeuf (entier) et les blancs de 2 autres
2 petites tasses de Farine Purity
1 grosse c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de vanille
1 tasse de raisins grainés (bien farinés)

Faites cuire dans des moules en ferblanc carrés. Glacez avec du glaçage ordinaire ou au chocolat. Coupez en carrés.

GATEAU BLANC DE NOEL

1 tasse sucre
¼ tasse beurre
½ tasse de lait
1 tasse de Farine Purity
3 oeufs battus séparément
1 lb. de Sultanas
1 lb. de noix de coco
¼ livre de pelures de citron hachées
½ livre de cerises glacées
¼ de livre d'amandes décortiquées
2 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à thé vanille
1 c. à thé citron
1 c. à thé d'amandes

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs battus et le lait. Mêlez les ingrédients secs dans des bols séparés et remuez bien. Ajoutez au beurre et aux oeufs en mousse, mêlant bien le tout. Faites cuire deux heures dans un four lent.

GATEAU EASY

1 oeuf
1 tasse de sucre
Beurre de la grosseur d'un oeuf
½ tasse de lait doux
2 petites c. à thé de poudre à pâte
De la Farine Purity pour faire de la pâte ferme

Aromatisez avec de la vanille. Faites cuire dans un grand moule ou deux petits. Glacez avec du chocolat.

GATEAU A L'ANANAS

Faites mousser ½ tasse de substitut et 1 tasse de sucre. Ajoutez deux jaunes d'oeufs bien battus. Mêlez et tamisez 2 tasses de Farine Purity, ¼ de cuillerée à thé de sel, 4 cuillerées à thé de poudre à pâte. Ajoutez alternativement avec ¾ tasse de sirop

d'ananas. Versez-y les deux blancs d'oeufs.

GLACAGE.—Un oeuf battu ferme. Ajoutez 1 tasse de sucre en poudre tamisé et 1/4 tasse d'ananas. Battez bien et ajoutez encore du sucre.

GATEAU ORANGE

2 oeufs
1 tasse de sucre
1 c. à soupe beurre fondu
1/2 tasse de lait
1 1/2 tasse de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à soupe de jus d'orange
1 c. à thé d'écorce râpée

Mêlez dans l'ordre donné et cuisez dans des moules carrés, fendez et remplissez de crème d'orange, et glacez avec du glaçage d'orange

CREME D'ORANGE.— —Mettez dans une tasse l'écorce de la moitié et le jus d'une orange, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, et remplissez d'eau chaude. Filtrez et faites bouillir, ajoutez une cuillerée à soupe d'amidon, humectez avec de l'eau froide et faites cuire dix minutes, prenant soin de ne pas roussir. Battez le jaune d'un oeuf avec 2 cuillerées à thé comblées de sucre, ajoutez au mélange 1 cuillerée à thé de beurre, laissez cuire jusqu'à ce que le beurre soit dissous et refroidissez.

GATEAU SANS-OEUF

1 tasse de cassonade et 1/2 tasse de beurre
2 tasses de Farine Purity
1 grande tasse lait doux et
2 c. à thé soda à pâte, ou 1 tasse lait sûr et une c. à thé soda à pâte
1 1/2 tasse de raisins grainés
1 c. à thé de cannelle moulue
1/2 c. à thé de girofles
1/2 c. à thé de piment
une pincée de macis (fleur de muscade)
une pincée de sel

Battez en crème le beurre et le sucre; ajoutez les autres ingrédients et faites cuire dans un four lent durant 40 minutes.

GATEAU DE NOEL ANGLAIS

1 livre cassonade
3/4 livre beurre
2 livres raisins secs
2 livres de raisins de Corinthe
1 livre de dattes
10 oeufs (8 suffiront)
1/4 livre d'amandes
1/4 livre noix anglaises
1/2 tasse de mélasse (ou eau de rose)
1/2 c. à thé de clous de girofle
1 c. à thé de piment
1 c. à thé de macis (fleur de muscade)
1 c. à thé d'épices mêlées
De la vanille
3/4 cuillerée à thé de soda
5 tasses de Farine Purity
3/4 ou 1 tasse de brandy

GATEAU BETTY (Sans Oeuf)

1/3 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse de lait sûr
1 cuillerée à thé de cannelle
1/2 c. à thé de girofles
Muscade au goût
1 cuillerée à thé de soda
1 tasse de raisins secs
2 tasses de Farine Purity

GATEAU DE FECULE DE MAIS

1 tasse de sucre blanc
1/2 tasse de beurre
3 oeufs
3/4 tasse de lait
1/2 tasse de fécule de maïs
1 1/2 tasse de Farine Purity
1 cuillerée à thé de vanille
2 c. à thé de poudre à pâte

GATEAU FONDATION

1 tasse sucre blanc
2 oeufs
1/2 tasse de beurre
1/2 tasse lait
1 cuillerée à thé de vanille
1 1/2 tasse de Farine Purity
2 c. à thé de poudre de pâte
Une pincée de sel
1/2 tasse de fécule de maïs

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs non battus, le lait, la farine à laquelle ont été ajoutés le sel, la fécule de maïs et la poudre à pâte. C'est une bonne fondation pour un gâteau ordinaire ou rangé, avec n'importe quelle sorte de garniture ou de glaçage. Si on le cuit en deux rangées, 15 minutes dans un four modéré suffiront; si c'est en une seule rangée, il faudra deux fois ce temps. Ajoutez la vanille à la fin.

PAIN D'EPICE MOLLET

½ tasse beurre
¾ tasse de mélasse
1 tasse de cassonade
3 oeufs
1 tasse de lait sûr
3 tasses de Farine Purity
1 cuillerée à soupe de gingembre
1 c. à thé soda
1 c. à thé cannelle

Battez en crème le beurre et le sucre et ajoutez la mélasse. Puis ajoutez tous les oeufs en une seule fois et battez complétement. Faites fondre le soda dans le lait sûr, le mêlant bien. Tamisez ensemble la farine et les épices et ajoutez à l'autre mélange, en alternant avec le lait. Cuisez l'un et l'autre dans des moules dessinés ou dans un moule à pain d'épices. Suffira pour faire 24 petits ou un gros gâteau.

GATEAU AUX FRUITS PURITY

1½ tasse de raisins secs
1½ tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de cassonade
3 oeufs
½ tasse de beurre
½ verre de vin brandy
½ c. à thé de girofles
½ c. à thé piment
¼ tasse mélasse
½ cuillerée à thé de cannelle
¼ de livre d'amandes décortiquées (hachées menu)
¼ tasse de pelures confites assorties
¼ tasse de cerises confites
¼ cuillerée à thé de soda
1¼ tasse de Farine Purity

GATEAU AUX FRUITS SPECIAL

Deux tasses de pommes sèches ayant trempé toute la nuit, puis hachées menu le matin et ayant bouilli pendant une heure dans une tasse de mélasse, auxquelles on ajoute:

1 tasse beurre
2 oeufs
1 tasse sucre
1 tasse lait doux
1 bol de raisins secs, ou plus, si on le veut riche; aussi du raisin de Corinthe, etc.

4 tasses de Farine Purity
1 cuillerée à thé comblée de soda
1 cuillerée à thé de chaque: cannelle, macis, noix de muscade, clous de girofle, gingembre et piment

GATEAU EPONGE

1 tasse à thé sucre en poudre
½ c. à thé crème de tartre
1 tasse à thé de Farine Purity
3 oeufs
¼ c. à thé soda
Le jus et l'écorce râpée d'un citron

Battez en crème les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient très légers, ajoutez le jus et l'écorce de citron. Tamisez avec la farine, la crème de tartre et le soda. Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, et ajoutez au mélange, prenant soin de ne pas remuer plus qu'il n'est nécessaire, puis versez soigneusement, en croisant, dans la farine. Faites cuire 20 minutes dans des moules peu profonds.

VIEUX GATEAU ANGLAIS DE NOEL

1 tasse beurre
1 tasse d'eau
2 tasses de cassonade
4 tasses de Farine Purity
1 cuillerée à dessert de chaque: girofle,

cannelle, gingembre.
2 noix de muscade
½ livre de pelures mêlées (hachées)
½ livre d'amandes (hachées)
3 livres de raisins secs épépinés
2 livres de raisins secs grainés (coupés en deux)
1 livres de dattes (hachées)
1 cuillerée à thé de soda
1 tasse de sucre blanc mis en caramel.
Ajoutez de l'eau

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs bien battus, le sucre en caramel et l'eau.

Mélangez dans des moules séparés tous les ingrédients secs, mettez-les ensemble et mêlez complètement. Cuisez dans un four lent pendant quatre heures ou étuvez deux heures et cuisez deux heures. Cette recette suffira pour deux grands gâteaux ou trois moyens.

GATEAU AUX NOIX

1 tasse sucre
1 tasse beurre
3 oeufs
1 tasse de lait
De la vanille
2 tasses de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse noix de Grenoble hachées
Du sel

Mêlez dans l'ordre donné. Cuisez environ 30 minutes dans un moule. Après refroidissement, glacez avec de la

GLACE A LA CREME DE NOIX

1 tasse de crème sûre
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de noix hachées

Faites bouillir la crème et le sucre ensemble jusqu'à ce que, tombant dans l'eau, il se forme une boule molle. Ajoutez les noix et battez jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour s'étendre.

GATEAU BLANC AUX FRUITS

1 tasse beurre
2 tasses sucre
3 tasses de Farine Purity
1 cuillerée à thé de sel
8 blancs d'oeufs
¾ tasse de noix de coco desséchée
3 cuillerées à thé rases de poudre à pâte
½ verre de vin blanc
¼ livre de citron
½ livre d'amandes
1 tasse de raisins légers Sultana

Suffit pour deux pains en forme de briques.

GATEAU AU FUDGE

1¾ tasse de Farine Purity
1½ tasse sucre
½ tasse beurre
2 oeufs
½ tasse lait doux
1 cuillerée à thé de vanille
2 onces de chocolat râpé
1½ c. à thé de crème de tartre
1 c. à thé de soda (dissous)

Juste avant d'ajouter le soda, ajoutez aux ingrédients ¾ d'une tasse d'eau bouillante. Faites cuire en 2 rangées.

GARNITURE POUR GATEAU AU FUDGE

⅔ tasse de chocolat râpé
1 tasse de sucre
½ tasse de lait doux
Du beurre de la grosseur de la moitié d'un oeuf

Faites bouillir jusqu'à ce que le tout soit assez épais pour s'étendre sur un gâteau sans couler. Ajoutez une cuillerée à thé de vanille avant d'étendre sur le gâteau. Ce sera un vrai beau gâteau, se coupant bien, et pouvant se conserver plusieurs jours. On peut y ajouter des noix de Grenoble.

AVIS POUR GATEAUX AUX FRUITS

Des gateaux lourds sont souvent le résultat de l'emploi de fruits humides. Après avoir été lavés, les raisins de

Corinthe et les raisins secs doivent être laissés dans la passoire, dans un endroit un peu chaud, pendant quelque temps. Il faut aussi les saupoudrer de farine avant de les mêler aux autres ingrédients.

GATEAU A LA MELASSE

½ tasse mélasse
½ tasse sucre
2 cuillerées à soupe de beurre
1 oeuf
⅔ tasse lait sûr
1 cuillerée à thé de soda à pâte
½ cuillerée à thé de girofles
½ cuillerée à thé de cannelle
½ cuillerée à thé de gingembre
2 tasses de Farine Purity

Faites dissoudre le soda dans une cuillerée à soupe d'eau bouillante, ajoutez à la mélasse. Ajoutez le beurre et le sucre en mousse, puis les oeufs battus, les épices, et enfin le lait et la farine; battez bien et faites cuire dans des moules à rangs. Faites une garniture d'une demi-tasse de crème épaissie avec du sucre à glaçage jusqu'à la consistance voulue.

GATEAU AUX FRUITS ET AUX NOIX

2½ tasses de Farine Purity
2 oeufs
1 tasse de cassonade
1 tasse de crème sûre
1 tasse de raisins secs hachés
1 tasse de noix huileuses hachées
¼ livre de citrons hachés très fin
2 cuillerées à soupe de mélasse
¼ tasse beurre
1 c. à thé soda
1 cuillerée à thé de chaque: cannelle, clous de girofle et muscade

GATEAU LIVRE

2 petites tasses de sucre blanc
4 oeufs
1 tasse de beurre
1 petite tasse de lait
3 tasses de Farine Purity
3 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de vanille
Une pincée de sel

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs bien battus, puis le lait, la farine tamisée avec la poudre à pâte, le sel et la vanille. Cuisez dans un four lent de 40 à 60 minutes, vous servant d'un moule carré profond. Des cerises confites coupées en morceaux peuvent être ajoutées au mélange.

PAIN CROUSTILLANT ECOSSAIS

4 onces de Farine Purity
2 onces de farine de riz
2 onces sucre
4 onces beurre
Quelques gouttes d'essence

Tamisez tous les ingrédients secs dans un bassin et mettez-y le beurre en frottant. Ajoutez l'essence, puis pétrissez le tout en une masse sans vous servir d'aucun liquide. Versez sur une planche à pain saupoudrée de farine de riz et formez un cercle égal. Si vous pouvez avoir un moule de pain croustillant (shortbread), servez-vous-en pour donner la forme au gâteau; sinon, pincez-le avec les doigts autour des bords, ou marquez-le avec un couteau. Placez alors le pain croustillant dans un moule graissé et piquez-le partout avec une fourchette.

Une lisière de pelure confite peut être mise sur le dessus, si on le désire. On peut aussi y mettre toute autre décoration. Cuisez dans un four modéré jusqu'à ce que le pain soit d'une couleur brune uniforme et soit ferme au toucher. Laissez-le refroidir avant de l'enlever du moule.

AVIS.—Si la pâte devient trop molle dans l'opération, on fera bien de laisser le pain refroidir avant la cuisson; autrement il pourra perdre sa forme.

Temps de la cuisson: 20 à 30 minutes.

GATEAU AUX NOIX HICKORY

1 tasse beurre
5 oeufs
2½ tasses scure
1 tasse de lait
3½ tasses de Farine Purity
½ livre citrons
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de poudre à pâte
2 tasses d'amandes de noix Hickory
1 livre de raisins secs
1 once de chaque: écorces d'orange et de citron confites

En mêlant, suivez les directions telles que données pour les gâteaux au beurre. Cuisez pendant une heure sur deux feuilles.

GATEAU DE NOCES DE MARTHE

1 livre de Farine Purity
1 livre beurre
1 livre citrons
1¼ livre de cassonade
1 livre d'écorce d'orange et de citron (½ livre de chaque)
2 livres de raisins de Corinthe
6 livres de raisins secs
3 c. à soupe de cannelle
2 c. à soupe macis
2 cuillerées à soupe muscade
1 cuillerée à soupe gingembre
1 cuillerée à soupe piment
1 cuillerée à dessert de girofles
1 tasse de mélasse
1 chopine de brandy
12 oeufs

Cuisez lentement jusqu'à ce qu'une paille en sorte nette. C'est un gâteau très délicieux qui se conservera indéfiniment.

GATEAU AUX FRUITS DE FERMIER

1 tasse cassonade
1½ tasse beurre
4 oeufs
½ tasse de sirop doré
1 tasse de raisins secs
½ c. à thé gingembre
1 tasse de raisins de Corinthe
1½ tasse de Farine Purity
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé piment
1 c. à thé cannelle

Battez en crème le beurre et le sucre, battez-y les oeufs, réservant le blanc d'un oeuf pour le glaçage. Mêlez-y les autres ingrédients, saupoudrant le tout de 2 cuillerées à soupe additionnelles de farine. Cuisez dans un four modéré pendant environ 45 minutes.

GATEAU ORDINAIRE

⅓ tasse beurre
1 tasse sucre
½ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte
1½ à 1¾ tasses de Farine Purity
1 c. à thé d'épices ou
½ c. à thé d'essence
2 oeufs

GATEAU DES ANGES

1 tasse lait
¾ tasse beurre
2 tasses de sucre blanc
2 tasses de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de fécule de maïs
Les blancs de 7 oeufs
1 c. à thé de vanille

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez le lait, la farine tamisée, avec le poudre à pâte, la fécule de maïs, la vanille, puis versez-y les blancs d'oeufs bien battus. Cuisez 30 ou 40 minutes dans un four lent.

PAIN D'EPICE A LA CREME ET AUX BLEUETS

1 tasse de bleuets (blueberries)
1 tasse de mélasse
1 tasse de crème sûre
2 tasses de Farine Purity
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de gingembre
2 c. à thé de soda

Mêlez ensemble la mélasse et la crème, mais réservez un quart de tasse de la farine pour mêler avec les bleuets. Ajoutez les ingrédients secs au mélange de la mélasse. Versez-y les bleuets, et mettez dans un four aussi vite que possible. Cuisez doucement durant trente minutes. Le pain d'épice doit avoir environ un pouce ou un pouce et demi d'épaisseur.

GATEAU AU MARBRE

Partie blanche:—une tasse de sucre blanc, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de lait doux, deux tasses de Farine Purity, deux cuillerées à thé de poudre à pâte, les blancs de 4 oeufs, essence au citron.

Partie brune:—une tasse de sucre brun, une demi-tasse de mélasse, une demi-tasse de beurre, une demi-tasse de crème sûre, deux tasses et demie de Farine Purity, une demi-cuillerée à thé de soda, une cuillerée à soupe de cannelle, une demi-cuillerée à thé de noix de muscade, une cuillerée à soupe de piments, les jaunes de quatre oeufs.

GATEAU DU DIABLE PURITY

¼ tasse de chocolat
½ tasse de sucre
½ tasse de lait
1 oeuf
2 cuillerées à thé de vanille
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 oeuf et 1 jaune
1 tasse de lait
1 cuillerée à thé de soda
2 tasses de Farine Purity

Mettez la demi-tasse de lait au bain-marie. Faites fondre le chocolat et ajoutez une demi-tasse de sucre et un oeuf bien battu. Quand le lait est bouillant, ajoutez-le. Remettez au bain-marie et cuisez cinq minutes. Enlevez et laissez refroidir. Faites mousser ensemble une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, ajoutez un oeuf et le jaune d'un autre et battez cinq minutes. Ajoutez ensuite la tasse de lait avec le soda y ayant été dissous, puis la farine. Ajoutez enfin la vanille et amalgamez les deux mélanges. Mêlez entièrement et faites cuire par rangs. Assemblez avec du chocolat ou autre glaçage. Suffit pour un gâteau moyen.

GLACE BOUILLIE

1 tasse de sucre granulé
3 c. à soupe d'eau froide
1 oeuf (blanc)
1 c. à thé d'essence au goût

Mettez le sucre et l'eau dans le bassin, remuez et mettez sur le poêle. Dissolution faite, laissez bouillir jusqu'à ce que cela file, mais ne remuez pas. Battez le blanc d'oeuf jusqu'à former une crème ferme et, en battant constamment, ajoutez le sucre bouilli. Quand le tout commencera à s'affermir, ajoutez l'essence et battez. Quand le tout est tout à fait épais et avant qu'il refroidisse, il est prêt à être employé. On peut ajouter une demi-cuillerée à thé de crème de tartre. On peut aussi parfois se servir de lait au lieu d'eau.

GATEAU-MAIS AUX POMMES

½ tasse de farine de maïs jaune
½ tasse de farine de maïs blanc
1 c. à soupe sucre
½ c. à thé sel
1 c. à thé substitut
3 c. à soupe lait
¾ (environ) d'une tasse d'eau bouillante
1 tasse de pommes hachées

Mêlez ensemble les farines de maïs jaune et blanc ainsi que le substitut

(shortening). Echaudez avec de l'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange soit un peu plus épais qu'il le faut pour s'étendre; puis ajoutez le lait et les pommes hachées. Etendez sur des tôles bien graissées à l'épaisseur d'un quart de pouce, rayez en carrés avec le dos d'un couteau, et cuisez dans un four chaud jusqu'à brunissement léger. Fendez et mangez avec du café, après avoir légèrement beurré. On peut, au goût, omettre les pommes.

GATEAU AU CHOCOLAT

½ tasse de beurre
1 tasse sucre
3 oeufs
½ tasse de lait
1⅓ tasse de Farine Purity
3 c. à thé de poudre à pâte
2 onces de chocolat
1 c. à thé de vanille

Battez en crème le beurre, ajoutez le sucre, ajoutez les jaunes d'oeufs battus; tamisez la farine et la poudre à pâte et alternez avec le lait. Fondez le chocolat au-dessus de la bouilloire à thé et versez-le en remuant dans le gâteau avant les blancs d'oeufs; ajoutez la vanille et étendez-y les blancs d'oeufs battus très dur. Cuisez dans des moules à gâteaux carrés et peu profonds et glacez avec du fondant. Quand la glaçe est refroidie, étendez du chocolat fondu et non sucré, ou mêlez en une pâte ferme 3 cuillerées à soupe de crème et du sucre en poudre; ajoutez l'essence et un carré de chocolat fondu et étendez.

GATEAU MOKA

1 tasse sucre
½ tasse beurre
1½ tasse de Farine Purity
Les jaunes de 3 oeufs
1 c. à thé de poudre à pâte
L'écorce râpée d'un citron et
1 c. à thé de jus de citron
1 c. à soupe d'eau chaude

Battez bien les blancs et ajoutez-les alternativement avec la farine. Ajoutez l'eau chaude à la fin.

GLACE

1 tasse de sucre à glacer
½ tasse de beurre
3 cuillerées à soupe de crème
1 cuillerée à thé de vanille

Mettez le tout dans un bol, et le bol dans l'eau chaude, jusqu'à ce que le mélange soit fondu. Coupez le gâteau en carrés, plongez dans la glace, puis dans des arachides roulées ayant précédemment été roussies. Voir: Glace au Café.

GATEAU-EPONGE BLANC (Gros)

Les blancs de 8 oeufs
1 tasse sucre
¼ c. à thé sel
⅔ tasse de Farine Purity
3 c. à soupe fécule de maïs
1 c. à thé de crème de tartre
¾ cuillerée à thé de vanille
½ c. à thé de jus de citron

Tamisez le sucre cinq fois; mêlez et tamisez la farine, l'amidon, la crème de tartre et le sel cinq fois. Battez les blancs d'oeufs en écume, mais pas dur. Tamisez le sucre en le laissant tomber lentement et en battant tout le temps; aromatisez; ajoutez la farine lentement, la mêlant avec de légers mouvements. Versez dans un moule à tube non beurré et faites cuire dans un four très lent pendant une heure. La porte du four ne doit pas être ouverte pendant les 20 premières minutes. Enlevez le gâteau du four et placez-le sens dessus dessous sur un refroidisseur de gâteaux. Le gâteau devra rester dans le moule jusqu'à refroidissement complet.

GATEAU EPONGE

1 tasse sucre
6 jaunes d'oeufs
1 c. à soupe de jus de citron
½ écorce de citron râpée
6 blancs d'oeufs
⅛ c. à thé sel
1 tasse de Farine Purity

Battez les jaunes d'oeufs jusqu'à ce

qu'ils soient épaissis et aient la couleur du citron, ajoutez le sucre graduellement, battant continuellement. Ajoutez le jus de citron, l'écorce et les blancs d'oeufs battus ferme. Quand les blancs sont en partie mêlés avec les jaunes, coupez-les soigneusement et mettez-les dans la farine mêlée et tamisée avec le sel. Cuisez 1 heure dans un moule non beurré et dans un four chaud.

GATEAU SULTANA

1 livre sucre
¾ livre beurre
2½ livres de Sultanas
1 tasse d'amandes décortiquées
1 tasse d'écorces mêlées
1 tasse de lait
4 oeufs
4 tasses de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé d'épices mêlées
½ c. à thé de noix de muscade

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs bien battus et le lait. Mêlez les ingrédients secs ensemble et avec les noix et les écorces hachées, et ajoutez graduellement au beurre et aux oeufs en mousse. Cuisez trois heures dans un four modéré. Suffit pour un gâteau d'environ six livres.

GATEAU CROUSTILLANT RICHE

1 oeuf
2 tasses Farine Purity
¼ tasse de sucre
¼ c. à thé sel
3 c. à thé de poudre à pâte
⅓ tasse beurre
¾ tasse lait

Mêlez et tamisez trois fois les ingrédients secs. Remuez-les dans le beurre, ajoutez le lait et l'oeuf battu. Cuisez dans un moule rond beurré. Cuisez 15 minutes, fendez le gâteau et mettez-y un mélange de fruits sucrés. Ajoutez le même mélange sur le dessus et garnissez avec de la crème fouettée.

GATEAU ETAGE AUX ORANGES

1 tasse lait
1 tasse sucre
½ tasse de beurre
1½ tasse de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
Ecorce d'orange râpée

GARNITURE

Le jus d'une orange
2 cuillerées à soupe de sucre
2 c. à thé de fécule de maïs
Du beurre de la grosseur d'une noix anglaise et en ébullition

Battez en crème le sucre et le beurre, ajoutez l'oeuf bien battu et le lait. Tamisez la Farine Purity et la poudre à pâte et ajoutez au mélange, ainsi que l'écorce d'orange râpée. Cuisez dans deux moules et mettez ensemble avec la garniture.

GATEAU AU CAFE

3 tasses Farine Purity
1 oeuf
1½ tasse de lait
⅓ tasse de sucre
⅓ tasse de beurre ou de graisse
½ tasse de raisins secs grainés
1 pain de levain
½ cuillerée à thé de sel

Faites bouillir le lait, ajoutez-y le beurre et le sucre, et lorsqu'il sera devenu tiède, ajoutez le pain de levain dissous avec une cuillerée a thé de sucre et l'oeuf. Tamisez et ajoutez la farine et le sel, ainsi que les raisins secs. Battez bien le tout, couvrez-le et laissez-le dans un endroit chaud pour qu'il lève jusqu'à ce qu'il soit léger. Versez dans un moule graissé et peu profond, et laissez lever une seconde fois. Passez sur le dessus un peu de lait, et répandez-y légèrement du beurre mou et un peu de sucre. Cuisez environ une heure dans un four modéré.

GATEAU LEGER AUX FRUITS

2 tasses beurre
2 tasses sucre
4 tasses Farine Purity
8 oeufs
Du brandy
De l'eau de rose
1 livre d'ananas confits
1 livre de cerises confites
1 livre d'amandes décortiquées
½ livre de citrons
1 noix de coco râpée

Déchiquetez les cerises, coupez en morceaux les ananas et les citrons, hachez les amandes. Avec les fruits, mêlez trois c. à soupe de brandy, et avec les amandes, deux cuillerées à soupe d'eau de rose, et laissez le tout reposer une nuit. Lavez le beurre dans de l'eau de rose, faites-le mousser avec le sucre, ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus, puis la noix de coco, la farine, une tasse de brandy et les blancs d'oeufs (battus ferme), les mettant alternativement. Finalement brassez les fruits et les noix. Cuisez très lentement de quatre à cinq heures. Une demi-livre de noix de coco desséchée, hachée menu, qu'on a laissée reposer dans deux c. à soupe d'eau de rose ou de lait, peut remplacer la noix de coco fraîche. Les quantités données formeront trois gâteaux de grosseur moyenne ou un gros, et ils se conserveront indéfiniment. A la place du brandy, on peut employer du cidre ou du jus de raisin blanc.

GATEAU CROUSTILLANT AUX FRAISES

2 tasses de Farine Purity
¼ tasse beurre
½ c. à thé sel
2 cuillerées à thé poudre à pâte
¾ tasse lait
1 c. à soupe sucre

Mêlez les ingrédients secs, tamisez deux fois, pétrissez le beurre avec le bout de vos doigts, ajoutez le lait graduellement. Remuez vivement sur la planche, divisez en deux parties. Tapez, roulez et cuisez douze minutes dans un fourneau chaud, dans des moules en ferblanc beurrés, de forme ronde, employés ordinairement pour le gâteau étagé. Etendez du beurre sur chaque partie, sucrez les fraises au goût. Placez à l'arrière du poêle jusqu'à ce que le tout soit chaud, écrasez légèrement et mettez entre les gâteaux et sur le dessus.

GATEAU ECONOMIQUE

1 tasse à thé sucre
1 oeuf
1 cuillerée à soupe de substitut
2 cuillerées à thé de poudre à pâte
Assez de Farine Purity pour que le mélange tombe facilement de la cuiller

Battez bien. Cuisez une demi-heure.

PAIN D'EPICE MOITE

1 c. à soupe de substitut (shortening)
1 tasse mélasse
1¼ c. à thé sel
2 tasses de Farine Purity
1 c. à thé soda
1½ c. à thé de gingembre
½ c. à thé de girofles
De l'eau chaude

Mêlez et tamisez les ingrédients secs; ajoutez la mélasse. Mettez le substitut dans une tasse et remplissez d'eau bouillante. Quand le substitut est fondu, ajoutez le mélange. Battez bien, versez dans un moule à gâteaux ou à muffins. Cuisez 25 minutes dans un four modéré.

GATEAU DORE

¼ tasse beurre
½ tasse sucre
Les jaunes de 5 oeufs
¼ tasse de lait
⅞ tasse de Farine Purity
1½ c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé d'essence d'orange

GATEAU A LA SAUCE AUX POMMES

1½ tasse de pommes en compote non sucrées
2 tasses sucre
1 tasse beurre
3 tasses de Farine Purity
½ tasse noix
1 c. à soupe soda
1 cuillerée à soupe de vanille
1 cuillerée à soupe de cannelle
1 livre de raisins secs

Mêlez les pommes et le sucre, ajoutez le beurre et le soda dissous dans un peu d'eau chaude. Battez, ajoutez la vanille, la cannelle et la Farine Purity, les raisins saupoudrés de farine et les noix. Cuisez en deux rangs environ 50 minutes.

GATEAU AUX DATTES

½ livre beurre
½ tasse lait
3 oeufs
1½ tasse de cassonade
1 livre de dattes (farinées)
¼ livre de noix anglaises
2½ tasses de Farine Purity
2 cuillerées à thé de vanille

Cuisez lentement environ 2 heures.

GATEAU AU LAIT SUR

1 tasse sucre
1 tasse lait sûr
3 oeufs
2 tasses Farine Purity
Une pincée de sel
2 c. à soupe beurre
1 cuillerée à thé de vanille
1 c. à thé de soda

METHODE.—Battez en crème le beurre, ajoutez le sucre et mêlez complètement. Ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus et le lair sûr dans lequel le soda aura été dissous. Ajoutez la Farine Purity, le sel et la vanille et enfin les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez dans un four modéré durant 35 minutes, ou jusqu'à ce que les gâteaux quittent le côté du moule.

GATEAU PALAIS

2 oeufs
2½ tasses cassonade
1 tasse (comblée) de beurre et de graisse mêlés
1 tasse citrons
1 tasse lait sûr
1½ tasse de raisins secs
1½ tasse de raisins de Corinthe
Une petite écorce de citron
Une pincée de sel
1 cuillerée à thé de cannelle
1 c. à thé muscade
1 c. à thé soda
4 tasses de Farine Purity

GATEAU CANADA

1 tasse sucre
½ tasse beurre
2 oeufs
1½ tasse de Farine Purity
1½ c. à thé de poudre à pâte
Une pincée de sel
½ tasse lait
1 c. à thé vanille

Battez en crème le beurre et le sucre; ajoutez les oeufs non battus, le lait, la farine tamisée, avec la poudre à pâte, le sel et la vanille. Cuisez 15 minutes dans un four modéré. Peut servir pour gâteau rangé avec n'importe quelle sorte de glace ou de garniture.

GATEAU RUBAN

1 tasse beurre
2 tasses sucre
3½ tasses de Farine Purity
4 oeufs
1 c. à thé de crème de tartre
½ c. à thé de soda
1 tasse lait
Essence de citron

Cuisez ⅔ du mélange ci-dessus dans deux moules. Au reste, ajoutez une cuillerée à soupe de mélasse, 1 tasse de raisins secs hachés, ½ tasse de raisins de Corinthe, un morceau de citron haché fin, ¼ de cuillerée à thé de chaque: cannelle, clous de girofle et

muscade. Cuisez dans un moule. Puis mettez les feuilles alternativement avec un peu de gelée entre. Glacez le rang du dessus.

ROULEAU A LA GELEE PURITY

1 tasse de sucre
2 oeufs
1 tasse de Farine Purity
1 c. à thé de poudre à pâte
Ecorce d'un demi-citron râpée
¼ tasse d'eau bouillante

Mêlez le sucre, l'écorce de citron et les oeufs battus, puis la moitié de la farine, la moitié des blancs d'oeufs battus, finalement l'eau bouillante. Cuisez dans un moule large et peu profond pendant quinze minutes. Saupoudrez du sucre sur un linge humide, enlevez le gâteau du moule et répandez-y de la gelée ou de la marmelade, et roulez-le immédiatement. Si les bords du gâteau sont rugueux, coupez-les avant de rouler. Ce rouleau peut aussi servir si on le remplit de fruits écrasés, et si on le sert avec de la crème fouettée.

GATEAU A LA NOIX DE COCO

1 tasse de noix de coco
1 tasse lait
3 oeufs
¾ tasse beurre
2 tasses de sucre
2½ tasses de Farine Purity
1 cuillerée à thé de poudre à pâte
½ cuillerée à thé de vanille

Faites tremper dix minutes la noix de coco dans le lait. En même temps, moussez le beurre et le sucre, ajoutez l'essence et l'oeuf bien battu, puis ajoutez la Farine Purity mêlée avec la poudre à pâte, et cela alternativement avec le lait. Mettez dans un moule à tube et cuisez cinquante minutes dans un four à 350 degrés F. Recouvrez d'une glace cuite ordinaire contenant une demi-tasse de noix de coco.

GATEAU DE MARIE

2 c. à thé de poudre à pâte
½ tasse sucre 1 oeuf
1 tasse lait
2 tasses de Farine Purity
1 cuillerée à thé de sel
1 c. à soupe substitut fondu

Mettez la Farine Purity, la poudre à pâte, le sel, le sucre et le substitut (shortening) fondus ensemble; ajoutez l'oeuf et le lait. Battez bien et mettez dans un moule peu profond. Saupoudrez du sucre et de la cannelle sur le dessus et cuisez vingt minutes dans un four modéré.

GATEAU CAFE AU CHOCOLAT

1 tasse sucre 1 oeuf
3 c. à soupe beurre
¼ tasse de lait
½ tasse de café liquide fort
¼ tasse de chocolat râpé
2 tasses de Farine Purity
2 c. à thé de poudre de pâte

Cuisez sous forme de pain ou dans un moule plat.

GATEAU D'AMANDES A LA CREME

1 tasse sucre
½ tasse de beurre
2 tasses de Farine Purity
3 c. à thé de poudre à pâte
½ tasse de lait
Les blancs de 4 oeufs
½ c. à thé d'essence d'amandes

GATEAU DU PRINCE DE GALLES

Les jaunes de 2 oeufs
1 tasse sucre
1 c. à thé soda
½ tasse de beurre
¼ tasse de lait doux
⅔ tasse de chocolat râpé
1 tasse d'amandes de noix anglaises
2 tasses de Farine Purity
2 c. à thé de crème de tartre
1 cuillerée à thé de vanille

Tamisez le soda et la crème de tartre avec la farine. Cuisez en deux rangs et glacez avec une glace blanche cuite. Enployez une garniture d'orange.

GARNITURES et GLACES de GATEAUX

GARNITURE ORDINAIRE

1 tasse sucre en poudre fine ou sucre de confiseur
2 c. à soupe de lait ou d'eau
¼ cuillerée à thé de vanille

Ajoutez au sucre juste ce qu'il faut de liquide pour faire une pâte modérément épaisse. Vu la différence entre les divers sucres, le montant exact d'humidité nécessaire ne saurait être déterminé. L'eau fera une glace plus transparente que le lait.

GLACE AUX AMANDES

Une livre d'amandes écalées
1 cuillerée à thé d'eau de rose
Les jaunes de 4 oeufs
1 livre de sucre à glacer
½ c. à thé d'essence d'amandes amères

Décortiquez les amandes et faites-les passer dans le hache-viande en vous servant du broyeur de noix; transformez-les en pâte. Ajoutez les jaunes d'oeufs non battus, l'essence et le sucre graduellement. Le mélange doit être aussi ferme que de la pâte; il se peut qu'il faille plus de sucre. Saupoudrez une planche à pain de sucre à glacer, tournez et retournez-y le mélange, roulez-le ou étendez-le à l'épaisseur voulue; coupez-le tel qu'il le faut. Humectez le gâteau avec de l'eau froide, appliquez la glace et laissez reposer 24 heures avant de le couvrir avec une autre glace. On peut donner à la glace la forme qu'il convient pour le gâteau.

GLACE POUR LE GATEAU CAFE MOKA

¼ livre de beurre
½ livre de sucre à glacer
1 c. à soupe d'essence de café
⅓ tasse d'amandes

Battez en crème le beurre quinze minutes, puis ajoutez graduellement le sucre à glacer (qui doit être tamisé), puis moussez encore 15 autres minutes. Mêlez-y le café qui doit être fait très fort en faisant bouillir avec les éléments du café le reste de l'essence du gâteau. Décortiquez et brunissez les amandes, hachez menu et saupoudrez-en le gâteau.

GLACE CUITE POUR LE CAFE

½ tasse de café clair et froid
⅛ c. à thé de crème de tartre
2 tasses de sucre granulé
¼ tasse café
¼ tasse lait

Mêlez ensemble, remuez jusqu'à dissolution et faites bouillir jusqu' à ce qu'une boule très molle se forme dans l'eau froide; enlevez du feu, refroidissez jusqu'à ce que le tout soit tiède, ajoutez gouttes de vanille au goût, et battez jusqu'à faire une crème.

SUBSTITUT POUR CREME FOUETTEE

2 blancs d'oeufs
¼ tasse de lait condensé
¼ livre de guimauve
Essence

Battez les blancs d'oeufs jusqu'a les rendre fermes et secs. Ajoutez-les lentement au lait condensé en les battant constamment. Faites chauffer la guimauve au haut d'un bain-marie et jusqu'à ce qu'elle soit molle. Puis, dans le mélange ci-dessus, battez la guimauve amollie. Ajoutez n'importe quelle essence désirée et battez le tout ensemble.

GARNITURE DE FRUITS

1 tasse de raisins secs épepinés
½ livre d'amandes décortiquées
½ livre citrons
½ livre figues

Que le tout soit haché menu. Ajoutez assez de glace pour faire une pâte molle.

GARNITURE DE CREME D'AMANDES

Les blancs de deux oeufs battus ferme avec 2 tasses de sucre, 1 c. à thé d'essence de vanille, 1 chopine d'amandes décortiquées hachées menu. On peut employer dans le même but les noix anglaises (walnuts), les pécans, les hickorys et les butternuts.

GARNITURES D'AMANDES No 2

1 tasse de sucre
1 tasse d'amandes décortiquées (broyées ou râpées)
½ tasse de crème sûre épaisse
1 cuillerée à soupe de vanille

GARNITURE D'ORANGES

3 c. à soupe de Farine Purity
½ tasse sucre
1 oeuf légèrement battu
Une écorce d'orange râpée
¾ tasse de jus d'orange
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe beurre

Mêlez les ingrédients dans l'ordre donné et cuisez dix minutes au bain-marie en remuant constamment. Refroidissez avant d'étendre.

GARNITURE AUX DATTES ET AUX ORANGES

Ajoutez ¼ de tasse de dattes hachées à la garniture d'oranges juste avant de l'étendre.

GARNITURE DE CREME

1 tasse lait
6 c. à soupe sucre
4 c. à soupe de Farine Purity
¼ c. à thé de vanille ou autre essence
1 oeuf
Quelques grains de sel

Faites bouillir les ¾ de la tasse de lait et épaississez avec la farine dissoute avec le lait qui reste. Battez ensemble le sucre, l'oeuf et le sel, et ajoutez au lait et à l'épaississement; cuisez au-dessus d'eau chaude durant 15 minutes, brassant constammant. Cuisez avant d'ajouter l'essence. Ceci fournira deux rangs d'un gâteau.

GARNITURE AU CAFE ET AU CHOCOLAT

¼ tasse beurre
Du café froid
1 carré de chocolat
2 tasses de sucre en poudre
½ c. à thé d'essence de vanille
½ tasse de noix de Grenoble hachées

METHODE.—Fondez le beurre et brassez-y le chocolat râpé. Ajoutez le le sucre et éclaicissez à la consistance voulue avec du café froid. Aromatisez et ajoutez les noix anglaises hachées.

GARNITURE DE PECHES

1¼ tasse de jus et de pulpe hachée de pêches en conserve ou séchées
½ tasse sucre
¼ c. à thé de sel
3 c. à soupe de fécule de maïs
Une petite écorce de citron
¼ c. à thé d'essence de citron

Mêlez fécule de maïs, sucre et sel. Ajoutez le jus de pêche, l'eau bouillante et faites bouillir cinq minutes en brassant souvent. Refroidissez et aromatisez. Si vous employez de l'écorce de citron, il faut la mettre dans le jus de fruits alors qu'il chauffe.

GARNITURE ET GLACE D'ANANAS

½ tasse d'ananas en conserve et filamentés
½ tasse de noix de coco, si on le désire
⅔ tasse de jus bouillant extrait d'ananas en conserves
2 tasses de sucre granulé
2 blancs d'oeufs
1 c. à thé d'essence d'orange

Faites bouillir le jus d'ananas et le sucre jusqu'à ce qu'ils filent. Aromatisez avec l'essence. Choisissez deux bols, et ayez un blanc d'oeuf battu de prêt pour chacun. Versez la moitié du sirop dans l'un d'eux, ajoutez l'ananas (bien égoutté) et la noix de coco et battez-les ferme. Etendez et placez en position le second rang. En même temps, gardez chaud le reste du sirop.

Versez le second blanc d'oeuf, battez jusqu'à ce qu'il garde sa forme et glacez le rang d'en haut.

GARNITURE AU CITRON

Le jus et l'écorce râpée d'un citron
2 oeufs ou quatre jaunes
1 c. à soupe beurre
1 tasse sucre

Cuisez le tout ensemble au-dessus d'eau bouillante jusqu'à épaississement et employez après refroidissement.

GARNITURE A LA CREME

3 c. à soupe beurre
1 blanc d'oeuf
2/3 tasse de sucre en poudre
Quelques gouttes de vanille
1/2 c. à thé d'essence d'orange ou de citron

Battez en crème ensemble le beurre et le sucre, les mêlant jusqu'à ce qu'ils soient coulants et légers. Ajoutez peu à la fois du blanc d'oeuf battu, en battant constamment, puis ajoutez la vanille et l'essence lentement jusqu'à ce que le tout soit bien brassé ensemble. Cette préparation doit être faite au moins une heure avant usage et placée dans le réfrigérateur. On trouvera aussi que c'est une sauce dure exceptionnellement bonne.

GARNITURE DE GATEAU SANS SUCRE

1 c. à soupe de crème de guimauve
1 tasse de marmelade ou de fruits en conserve
De la noix de coco filamenté

Battez la crème de guimauve dans la marmelade ou les conserves, employant n'importe quelle essence préférée. Etendez sur le gâteau et saupoudrez la surface d'un peu de noix de coco filamenté.

GARNITURE TUTTI FRUTTI

2 c. à soupe de gélatine granulée et trempée
2 tasses sucre
1/2 tasse d'eau
1/2 tasse d'eau froide
1/2 c. à thé d'essence de vanille
1/3 c. à thé d'essence d'orange
3 c. à soupe de fruits confits assortis
2 1/2 c. à soupe de noix hachées (n'importe lesquelles)

Faites bouillir le sucre et l'eau froide jusqu'à ce qu'ils filent. Faites dissoudre la gélatine au-dessus de la vapeur, et versez lentement le sirop sur celle-ci: ajoutez la vanille. Mettez dans l'eau froide, battez jusqu'à épaississement et brassez dans le mélange les fruits confits et les noix hachées menu. Etendez épais entre les deux rangs de gâteaux.

GARNITURE DE CHOCOLAT No 1

1 tasse de sucre
3/4 tasse de lait
2 carrés de chocolat râpé
2 cuillerées à soupe de beurre
2 cuillerées à soupe de fécule de maïs dans 1/4 tasse de lait
1 cuillerée à thé de vanille

Faites bouillir ensemble cinq minutes les 4 premiers ingrédients, ajoutez la fécule dans le lait et faites bouillir trois autres minutes. Battez jusqu'à refroidissement et ajoutez la vanille.

GARNITURE DE CHOCOLAT No 2

1 jaune d'oeuf
1/2 tasse de lait doux
1 tasse de sucre
1/4 de pain de chocolat

Aromatisez à la vanille et cuisez comme le flan.

GARNITURE DE CHOCOLAT No 3

Fondez 1/4 livre de chocolat Baker au-dessus d'eau chaude et brassez-le deux fois ce qu'il faut pour glace cuite. Etendez pendant qu'elle est chaude, car elle se durcit vite. Si elle est trop dure, battez-y lentement de la crème douce jusqu'à consistance voulue.

GARNITURE DE BANANES

4 bananes
2 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de fécule de maïs
Quelques grains de sel

Faites passer la pulpe des bananes à travers le presse-patate et faites bouillir avec le sucre, la fécule de maïs et le sel. Refroidissez, ajoutez le jus de citron et employez comme garniture de gâteau ou de sandwichs.

GLACE BLANCHE CUITE

Blancs de 2 oeufs
¼ tasse d'eau
2 tasses de sucre blanc

Faites dissoudre lentement le sucre et l'eau et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange forme trois fils. Battez les blancs d'oeufs dans un grand plat et ajoutez lentement, battant tout le temps. Assurez-vous du refroisissement avant usage.

GLACE DE QUALITE

¾ tasse de sucre granulé
⅝ tasse de cassonade
¼ tasse d'eau bouillante
1 blanc d'oeuf
¼ c. à thé de vanille

Mêlez ensemble le sucre et l'eau et faites bouillir jusqu'à ce qu'ils filent. Battez les blancs d'oeufs ferme et versez dans le sirop, battant constamment jusqu'à ce que le tout garde sa forme. Placez au-dessus d'eau chaude jusqu'à ce qu'il se forme de légers grains autour des bords, ajoutez l'essence et étendez sur le gâteau.

GLACE OU GARNITURE DE FIGUES

Préparez d'après la recette pour glace cuite et ajoutez 1¼ tasse de figues sèches hachées juste avant que la glace soit prête à être étendue. Peut aussi servir comme délicieuse garniture de gâteau.

GLACE DE CONFISEUR

2 cuillerées à soupe de crème ou d'eau bouillante
1 cuillerée à thé d'essence
1¼ tasse environ de sucre de confiseur

GLACE DE CHOCOLAT ORDINAIRE

Gardez les proportions données dans la recette précédente pour la glace de confiseur, et ajoutez avec le sucre 1½ cuillerée à soupe de cacao en poudre.

GLACE AU LAIT

1½ tasse de sucre
½ tasse lait
½ c. à thé vanille
1 c. à thé beurre

Fondez le beurre, ajoutez le sucre et le lait, brassez, chauffez au point d'ébullition, et faites bouillir sans remuer pendant treize minutes. Enlevez du feu et battez jusqu'à ce que la consistance du mélange lui permette de s'étendre, puis ajoutez l'essence et étendez.

GLACE A L'ORANGE CUITE

Préparez le mélange pour glace cuite ordinaire et, juste avant de le battre, ajoutez ¼ de cuillerée à thé s'écorce d'orange râpée et 1 cuillerée à thé de jus d'orange.

GLACE DE CHOCOLAT RICHE

1½ carré (onces) de chocolat (coupé en tranches minces)
2 c. à soupe de crème chaude
1 jaune d'oeuf
Quelques grains de sel
1 c. à thé de beurre fondu
Sucre de confiseur
½ cuillerée à thé de vanille

Fondez le chocolat dans la crème. Mettez-y le sel, le jaune d'oeuf et le beurre battus ensemble. Versez-y en brassant le sucre de confiseur jusqu'à la consistance voulue pour s'étendre, puis l'essence, et battez bien.

Au liquide, ajoutez en brassant assez de sucre tamisé pour lui donner la consistance voulue pour s'étendre, puis ajoutez l'essence. Du jus de fruits frais peut être employé à la place d'eau bouillante.

GLACE DE GUIMAUVE

¼ tasse d'eau
1 tasse sucre blanc
⅓ livre de guimauve

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils filent, puis ajoutez la guimauve et battez bien.

GLACE

Les blancs de deux oeufs
½ tasse de sucre brun
½ c. à thé de cannelle

Battez les blancs d'oeufs ferme avec le sucre brun et la cannelle, étendez-les sur le gâteau et retournez-les au four pour les brunir légèrement.

GLACE AUX POMMES

1 tasse de sucre
⅓ tasse d'eau
1 blanc d'oeuf
1 pomme acide

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils filent. Battez le blanc d'oeuf dur et versez-y lentement le sirop. En même temps, râpez la pomme et battez-la lentement dans la glace; aromatisez au goût avec de l'essence d'orange et étendez.

GLACE A L'ORANGE OU AU CITRON

1 jaune d'oeuf
2 c. à soupe de jus d'orange ou de citron
Quelques grains de sel
Sucre de confiseur pour étendre

Ajoutez le jus du fruit et le sel au jaune d'oeuf. Battez légèrement et, graduellement, fouettez dans le mélange le sucre de confiseur pour qu'il puisse s'étendre.

GLACE A L'ERABLE

1 jaune d'oeuf
3 c. à soupe de sucre d'érable
Quelques gouttes de vanille
Du sucre de confiseur
Des noix de Grenoble ou hickory hachées

Mêlez ensemble les jaunes d'oeuf, le sirop et la vanille, et versez-y en battant du sucre de confiseur jusqu'à ce qu'il soit assez ferme pour s'étendre. Quand le gâteau est glacé, saupoudrez-le de noix hachées.

GLACE DUVETEUSE

Mettez une tasse arrondie de sucre, un quart de tasse d'eau froide et une pincée de crème de tartre dans une casserole pour cuire sur un feu modéré. Enlevez-le du feu quand il forme un fil cassant dans une tasse d'eau froide et versez-le en un filet très mince sur le blanc d'un oeuf battu dur et sec; en même temps, continuez de battre les oeufs de sorte que le sirop chaud soit uniformément combiné avec le blanc d'oeuf. Après que le sirop est tout ajouté, battez deux minutes. Ajoutez l'essence et laissez refroidir. Il en résulte assez de glace pour mettre entre les rangs du gâteau. Répétez le même procédé afin d'en faire suffisamment pour le dessus et les côtés. Une quantité double est bien plus difficile à manier et plus exposée à se mettre en grains. Fondez au-dessus d'eau chaude un demi-pain de chocolat de boulanger. Quand il est clair, étendez-le sur la glace sur le haut et les côtés du gâteau, l'aplanissant à une égale épaisseur avec un large couteau flexible plongé fréquemment dans de l'eau chaude. Quand il sera refroidi, le chocolat formera une croûte mince et dure sur la glace.

GLACE CUITE

1 tasse de sucre
¼ tasse d'eau
1 blanc d'oeuf
Essence

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils filent. Versez le sirop en un beau filet sur le blanc d'oeuf qui sura été battu sec, aromatisez et battez jusqu'à épaississement permettant de s'étendre, ou retournez à un bain-marie jusqu'à ce que les bords soient secs, et la glace gardera sa forme quand elle tombera de la cuiller sur une assiette froide ou sur la glace elle-même.

GLACE A LA CREME DE WALNUT

Procédez d'après la recette pour la glace cuite, ajoutant une demi-tasse de walnuts grossièrement hachées ou d'amandes de noix hickory, avant de battre le mélange.

GLACE A LA NOIX DE COCO

2 c. à soupe d'eau bouillante
¼ c. à thé de vanille
1½ tasse de sucre de confiseur
½ tasse de noix de coco filamenté

Mêlez les ingrédients dans l'ordre donné. Si le tout n'est pas suffisamment ferme, ajoutez un peu plus de sucre. Etendez sur le gâteau tel qu'indiqué et saupoudrez immédiatement avec plus de noix de coco.

GLACE CINQ-MINUTES

Le blanc d'un oeuf
1 c. à thé de jus de citron
1 petite tasse de sucre en poudre

Brassez ensemble jusqu'à ce que le sucre soit tout humide, puis battez ensuite pendant juste cinq minutes. Etendez sur le gâteau le mélange alors qu'il est chaud.

GLACE A LA GUIMAUVE

Procédez d'après la recette pour la glace cuite et ajoutez cinq carrés de guimauve juste avant de battre le mélange.

GLACE AU MOKA

1½ tasse de sucre de confiseur
1 cuillerée à thé de vanille
2½ c. à soupe de café fort
½ c. à soupe de cacao
1½ c. à soupe de beurre

Battez en crème le beurre, ajoutez le cacao et le sucre en poudre, graduellement, jusqu'à ce qu'il commence à épaissir, puis ajoutez un peu du café et du sucre, alternativement, en ne mettant la vanille qu'à la fin.

GLACE AU BEURRE

1 tasse de sucre à glacer
3 c. à soupe beurre
2 c. à thé vanille

Avec un couteau, mêlez en crème et étendez sur le gâteau.

GLACE A L'ORANGE

Râpez l'écorce mince d'une orange et trempez-la une demi-heure dans 3 cuillerées à thé de jus de citron. Pressez le jus à travers une fine mousseline et faites comme pour le le citron dans la glace cinq-minutes.

BISCOTINS, PETITS GATEAUX, GAUFRETTES, ETC.

GATEAUX TOMBANTS DELICIEUX

½ tasse beurre
1 tasse noix
¾ tasse de cassonade
½ tasse de raisins secs
1 tasse de Farine Purity
½ cuillerée de cannelle
¼ cuillerée de girofles
¼ cuillerée de piment
¼ cuillerée de muscade
¼ cuillerée de sel
½ cuillerée de soda
⅙ tasse d'eau chaude

Battez en crème le beurre, le sucre et un oeuf bien battu. Tamisez la Farine Purity et les épices et ajoutez les noix et les raisins secs. Mêlez le tout ensemble et ajoutez rapidement le soda dissous dans l'eau chaude. Déposez avec une cuiller dans un moule graissé et cuisez environ 15 minutes.

MACARONS D'AVOINE CONCASSEE

1 tasse sucre
2 c. à thé beurre
2½ tasses d'avoine roulée Purity
1 c. à thé de vanille ou ½ c. à thé d'essence d'amandes amères
2 oeufs
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ cuillerée à thé de sel

Battez en crème le beurre, ajoutez la moitié du sucre. Battez les jaunes des oeufs, ajoutez le sucre qui reste et amalgamez avec le premier mélange; puis ajoutez l'essence et versez-y en croisant les blancs d'oeufs battus dur. Ajoutez l'avoine roulée mêlée avec la poudre à pâte et le sel, et déposez avec une cuiller, à tous les deux pouces, sur une feuille de tôle beurrée. Cuisez 15 minutes dans un four lent. Cette quantité fournira environ cinq douzaines de macarons.

GAUFFRETTES

½ tasse beurre
2 tasses sucre
1 tasse de lait doux
3 oeufs
3 c. à thé comblées de poudre à pâte
Muscade au goût
Farine Purity pour donner une forme solide

CHOUX A LA NOIX DE COCO

2 blancs d'oeuf
2 petites tasses de sucre granulé
2½ tasses de noix de coco (filamenté)
1 cuillerée à soupe de fécule de maïs

METHODE. — Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez le sucre et la fécule de maïs. Placez un bol sur la vapeur et cuisez jusqu'à ce qu'une croûte se forme au fond du plat. Puis ajoutez la noix de coco et déposez par cuillerées sur une tôle à cuire beurrée. Cuisez dans un four modéré jusqu'à léger brunissement.

BISCUITS A LA CUILLER

Les blancs de trois oeufs
⅓ tasse de sucre de fruits
Les jaunes de 2 oeufs
¼ cuillerée à thé de vanille
⅓ tasse de Farine Purity
Du sel

Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et secs, les battant tout le temps. Battez entièrement, puis coupez soigneusement et jetez-y en croisant la farine mêlée et tamisée avec le sel. Couvrez une tôle à cuire de papier non beurré, et, avec un tube à pâtisserie, formez des doigts de dame de 3 pouces de longueur et de ¾ de pouces de largeur. Saupoudrez de sucre de fruits et cuisez dans un four lent de 12 à 15 minutes. Enlevez du papier et mettez ensemble deux par deux, employant du blanc d'oeuf.

BISCOTINS AUX ARACHIDES

2 c. à soupe beurre
¼ tasse sucre
1 oeuf
½ c. à thé jus de citron
½ tasse de Farine Purity
1 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé sel
1 c. à soupe lait
½ tasse d'arachides hachées menu

délicieux facile peu coûteux

Battez le beurre en crème, ajoutez le sucre, l'oeuf battu ainsi que les ingrédients secs mêlés et bien battus; puis ajoutez le lait, les arachides et le jus de citron. Déposez avec une cuiller sur une tôle à cuire non beurrée, à un pouce de distance, et placez la moitié d'une arachide sur le haut de chacun. Cuisez de 12 à 15 minutes dans un four lent. Suffira pour faire 30 biscotins.

CROUSTILLANT ECOSSAIS

1 livre de Farine Purity
¼ livre de cassonade légère
½ livre de beurre
1 cuillerée à soupe de graines de carvi

Mêlez avec les mains la farine et le beurre ensemble, puis ajoutez le sucre

et les graines mêlés, pétrissez mollement la pâte, roulez-la à l'épaisseur d'un demi-pouce et coupez-la en biscuits oblongs. Piquez-la partout et cuisez-la une demi-heure dans un four modéré.

GAUFRETTES DE CHOCOLAT A LA NOIX PECAN

2 oeufs
6 c. à soupe Farine Purity
½ tasse cacao
¾ tasse sucre
¼ de cuillerée à thé de sel
1 tasse de noix pécan hachées (des arachides peuvent servir)

Battez bien les oeufs. Battez-y ensuite le sucre et le cacao mêlés. Répandez-y en croisant la farine et le sel tamisés, une cuillerée à soupe à la fois. Ajoutez les noix. Déposez par cuillerée à thé sur un moule beurré, plaçant sur chacune la moitié d'une noix pécan. Cuisez 15 minutes dans un four modéré. Enlevez immédiatement du moule après avoir retiré du four.

GATEAUX AUX DATTES

2 tasses d'avoine concassée Purity
2 tasses de Farine Purity
1 tasse de cassonade
½ tasse beurre
½ tasse graisse
2 c. à soupe de poudre à pâte
½ tasse de lait

GARNITURE

1 livre de dattes
½ tasse de cassonade
1 tasse d'eau froide

Faites bouillir jusqu'à amollissement

Battez en crème le beurre, le sucre et la graisse, ajoutez le lait, puis l'avoine concassée et la farine dans laquelle la poudre à pâte a été tamisée. Roulez très mince et coupez en morceaux oblongs d'environ un pouce par trois, et cuisez dans un four modéré. Après cuisson, mettez-les deux par deux avec la garniture.

PETITS GATEAUX D'URGENCE

2 c. à soupe de sucre
1 oeuf
2 petites c. à soupe de beurre
2 cuillerées à soupe de Farine Purity
1 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de dattes hachées ou de raisins secs

Battez bien en crème le beurre et le sucre et ajoutez le reste des ingrédients. Employez de très petits moules à pâté. Suffit pour une douzaine de gâteaux.

GIMBLETTES AUX FRUITS

½ tasse beurre
1 tasse sucre blanc
3 oeufs
1 livre de dattes dénoyautées et hachées
1½ tasse de Farine Purity
¼ livre de noix de Grenoble moulues
1 c. à thé vanille
1 c. à thé soda dissous dans 1 c. à soupe d'eau chaude

Mêlez dans l'ordre donné. Déposez sur un moule beurré et cuisez 15 minutes dans un four modéré.

TRILBYS

1 tasse d'avoine roulée Purity
1 tasse de Farine Purity
½ tasse de cassonade
⅛ c. à thé sel
½ c. à thé soda
¼ tasse de beurre
½ tasse de lait sûr épais

Mêlez les cinq premiers ingrédients; coupez-y le beurre et ajoutez le lait graduellement. La pâte devra être molle. Roulez et coupez comme des biscotins. Mettez deux biscotins ensemble avec, entre eux, de la garniture de dattes. Cuisez dans un four modéré. Fournira environ cinquante gâteaux.

MACHERS CHINOIS

1 tasse dattes hachées
1 tasse de noix anglaises hachées
2 oeufs
¾ tasse de Farine Purity
1 cuillerée à thé de poudre à pâte
1 tasse sucre
¼ c. à thé sel

Mêlez tous les ingrédients ensemble, ajoutez les dattes et les noix, et versez les oeufs en remuant après les avoir battus légèrement. Cuisez aussi mince que possible dans un moule et, cuisson faite, coupez en petits carrés et roulez en boules. Roulez-les ensuite dans du sucre granulé.

BISCOTINS D'AVOINE

½ tasse beurre
½ tasse graisse
1 tasse de sucre
⅓ tasse lait
½ tasse raisins secs hachés
1½ tasse d'avoine concassée (crue)
2 tasses de Farine Purity
2 oeufs
2 cuillerées à thé de poudre à pâte

Battez ensemble en crème la graisse, le beurre et le sucre. Ajoutez les oeufs battus, les raisins secs, le lait et l'avoine concassée. Tamisez la farine et la poudre à pâte ensemble et ajoutez-les à la fin. Déposez par cuillerées sur des tôles à frire graissées, laissant de l'espace entre chacun des biscotins pour leur permettre de s'étendre.

BISCOTINS CROUSTILLANTS

1 livre de beurre
½ livre de sucre à glacer
1 livre de Farine Purity
1 oeuf
3 c. à thé d'essence de citron

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez l'oeuf bien battu, la farine et l'essence de citron. Tournez sur la planche en ajoutant assez de farine pour que le mélange devienne assez ferme pour être roulé. Coupez dans la forme voulue et cuisez dans un four modéré jusqu'au brun délicat.

BISCOTINS ORDINAIRES

1 tasse beurre
1 tasse sucre blanc
3 c. à thé de poudre de pâte
2 oeufs
3 tasses de Farine Purity

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs, la farine et la poudre à pâte. Roulez très mince et cuisez jusqu'au brun délicat.

ROCS

1½ tasse cassonade
½ tasse beurre
2 oeufs
3 c. à soupe de lait ou d'eau chaude
½ livre de dattes
2 tasses d'avoine roulée Purity
2 tasses de Farine Purity
1 c. à thé rase de soda
Une pincée de sel

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs et le lait, les dattes, l'avoine roulée et la farine avec le soda et le sel. Déposez en un moule chaud et cuisez dans un four vif.

GAUFRETTES AUX NOIX DE GRENOBLE

1 tasse de noix de Grenoble hachées
4 cuillerées à soupe Farine Purity
1 tasse de cassonade
2 oeufs
¼ cuillerée à thé de sel

METHODE.—Battez bien les oeufs et ajoutez le sucre et le sel. Puis ajoutez la farine et les noix. Déposez par cuillerées à thé sur une tôle à cuire beurrée. Cuisez environ 10 minutes dans un four modéré.

GATEAUX TOMBANTS DE MIEL

¾ tasse de miel
¼ tasse beurre
½ c. à thé cannelle
⅛ c. à thé de girofles
1 oeuf
1 tasse raisins secs coupés en petits morceaux

1½ tasse environ de Farine Purity
½ c. à soupe eau
½ c. à thé soda

Chauffez le miel et le beurre jusqu'à ce que le beurre fonde. Ajoutez les épices pendant que le mélange est chaud. Refroidi, ajoutez une partie de la Farine Purity, l'oeuf battu, le soda dissous dans l'eau et les raisins secs. Ajoutez assez de Farine Purity pour faire une pâte qui gardera sa forme. Déposez par cuillerées sur un moule beurré, et cuisez dans un four modéré.

GATEAU AUX DATTES

2 tasses d'avoine fine concassée Purity
1 tasse de Farine Purity
1½ tasse de cassonade légere
1 petite cuillerée à thé de soda
1 tasse de beurre (ou moitié de beurre et moitié de graisse fondante)
½ tasse de lait sûr
2 livres de dattes

Mêlez tout, excepté les dattes, et roulez mince; coupez en lisières; étendez les dattes entre les lisières et coupez en carrés. Cuisez dans un four modéré.

MACARONS

½ paquet de raisins secs grainés et hachés
½ tasse d'arachides hachées
1 tasse de sucre en poudre
2 cuillerées à soupe de Farine Purity
Les blancs de 2 oeufs battus ferme

Mêlez les raisins secs, les arachides, le sucre et la farine. Mettez-y en croisant les blancs d'oeufs bien battus et déposez le mélange par cuillerées sur du papier beurré et cuisez dans un four modéré jusqu'à un brun léger.

GIMBLETTES MOLLES

1½ tasse de sucre
1 tasse de lait sûr
⅔ tasse beurre
1 cuillerée à thé de soda
3 tasses de Farine Purity
3 oeufs
Essence au goût

Déposez par cuillerées sur un moule graissé et cuisez.

MARGUERITES

Faites une pâte avec une tasse de noix hachées et ½ paquet de raisins secs, mêlés avec du glaçage cuit. Répandez-y des gaufrettes croustillantes et mettez dans un four chaud pendant une minute seulement pour leur donner un brun délicat. C'est ce qu'il y a de mieux avec du chocolat ou du café pour rafraîchissements légers.

PETITS GATEAUX D'AVOINE

½ tasse beurre
½ tasse sucre
1 oeuf
½ c. à thé soda
3 c. à soupe lait
1 tasse d'avoine roulée Purity
½ tasse de noix de Grenoble
½ tasse de raisins secs
1 tasse de Farine Purity

Battez en crème le beurre et le sucre, ajoutez l'oeuf et le lait, les noix anglaises brisées en morceaux, les raisins secs, la farine, le soda et l'avoine roulée. Déposez avec une cuiller à thé sur des moules beurrés et cuisez dans un four vif.

GAUFRETTES AUX NOIX DE GRENOBLE

3 c. à soupe beurre
1 tasse de cassonade
1 oeuf
1 tasse de noix de Grenoble hachées
1 petite tasse de Farine Purity
½ c. à thé de poudre à pâte
Du sel

Mêlez dans l'ordre donné. Déposez avec la cuiller sur des moules beurrés. Cuisez 5 ou 6 minutes.

BISCOTINS DE MARIE

Deux oeufs, une tasse de beurre, une tasse de sucre, trois cuillerées à soupe de lait, une demi-cuillerée à thé de soda, et de la Farine Purity suffisamment pour faire une pâte; roulez mince et cuisez vivement.



BISCOTINS AU GINGEMBRE PURITY

1 tasse mélasse
½ tasse beurre
2 cuillerées à soupe de lait ou d'eau
1 cuillerée à soupe de gingembre
1 cuillerée à thé de soda
De la Farine Purity pour faire un mélange assez mou pour être manié sur la planche

Mêlez dans l'ordre donné, en faisant dissoudre le soda dans le lait. Sur une planche farinée disposez en petites boules de la grosseur d'une noix hickory. Déposez sur une tôle à cuire et aplatissez avec un verre lisse ou une tasse d'étain à l'épaisseur d'un demi-pouce. Cuisez dans un four vif.

BISCOTINS AUX NOIX

⅓ tasse beurre
½ tasse sucre
2 oeufs
¾ tasse de Farine Purity
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de jus de citron
¾ tasse de noix hachées

très cassant

Battez le beurre en crème et ajoutez le sucre et les oeufs bien battus. Tamisez ensemble la Farine Purity et la poudre à pâte. Ajoutez le premier mélange. Puis ajoutez les noix et le jus de citron. Déposez avec une cuiller à thé sur une tôle non beurrée, laissant un pouce d'espace entre chacun. Saupoudrez de noix hachées et cuisez dans un four très lent.

Suffira pour deux douzaines de biscotins.

MACARONS D'AVOINE

2 tasses d'avoine roulée Purity
1 tasse de sucre
1 c. à thé de poudre à pâte
2 oeufs
1 c. à soupe de beurre fondu
Pincée de sel
1 cuillerée à soupe Farine Purity

bon

Mêlez ensemble dans l'ordre donné. Déposez avec une cuiller à thé et bien séparément sur un moule beurré, et enlevez du moule quand ils sont chauds.

cuire à 325° pendant environ 8 min.

BISCOTINS AU CITRON

½ tasse beurre
1 tasse sucre
2 oeufs
2 c. à soupe de lait
2 c. à thé de poudre de pâte
3 tasses de Farine Purity
1 c. à thé d'essence de citron

Battez le beurre en crème, ajoutez le sucre et le citron. Tamisez les ingrédients secs et ajoutez-les au mélange. Refroidissez et roulez mince, employant la moitié de la pâte à la fois. Coupez en forme élégante et cuisez dans un four modéré. Suffira pour une douzaine de biscotins.

BAISERS AUX DATTES

Très bon

Battez très ferme les blancs de 2 oeufs. Ajoutez une tasse de sucre en poudre, 1 tasse de noix pécans hachées et une tasse de dattes hachées. Déposez avec une cuiller à thé sur un moule graissé et cuisez dans un four lent jusqu'à un brun délicat. Suffira pour 2½ douzaines de baisers.

MACARONS AUX ARACHIDES

Les blancs de deux oeufs battus ferme, ½ tasse de sucre granulé. Versez en croisant dans 2 tasses de flocons de maïs, et 1 tasse d'arachides hachées, une pincée de sel. Déposez sur papier beurré. Cuisez de 15 à 20 minutes dans un four modéré.

MARGUERITES

délicieux

1 petite tasse de sucre brun, 1 oeuf, ½ tasse de Farine Purity tamisée avec ¼ cuillerée à thé de poudre à pâte, 1 tasse de noix hachées. Mêlez dans l'ordre donné. Déposez avec une cuiller à thé sur des moules beurrés. Cuisez 10 ou 15 minutes dans un four lent.

TARTES AU BEURRE

1 oeuf, 1 tasse de cassonade, 1 tasse de raisins de Corinthe, du beurre de la grosseur d'une walnut, essence au goût. Battez le tout jusqu'à ce qu'il soit rempli de bulles. Déposez avec une cuiller à thé dans un moule à pâté graissé et cuisez dans un four vif.

laisser en boules parce que cela s'écrase au four, laisser de l'espace

GATEAU DE DATTES TOMBANTS

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
¼ livre de noix de Grenoble
½ livre dattes
2 oeufs
1½ tasse de Farine Purity

METHODE.—Battez en crème le beurre et le sucre ensemble, et ajoutez les oeufs battus. Tamisez la Farine Purity et la poudre à pâte ensemble, laissant assez de Farine Purity pour enfariner les dattes et les walnuts hachées. Ajoutez les dattes et les noix au mélange, y tamisant entièrement la Farine Purity et la poudre à pâte. Rendez le mélange assez ferme pour qu'il soit très dur à mêler. Déposez avec une cuiller à thé dans un moule enfariné. Cuisez 15 minutes dans un four modéré.

BISCOTINS AUX FRUITS

1 tasse raisins secs
½ tasse graisse
1½ tasse de cassonade
½ tasse beurre
1 oeuf (battu)
4 c. à soupe de lait doux
1 c. à thé de soda à pâte
Un peu de sel
Muscade ou épices mêlées
Farine Purity pour mêler

METHODE.—Hachez fin avec leurs grains les raisins secs. Saupoudrez de Farine Purity et mettez de côté. Battez ensemble le sucre, la graisse et le beurre. Quand le tout est crémeux, ajoutez les oeufs battus, le lait doux, le soda à pâte, le sel et assez de Farine Purity pour faire une pâte ferme, puis ajoutez les raisins secs et les épices, de la Farine Purity pour faire une pâte ferme. Roulez mince. Cuisez dans un four vif.

BISCOTINS AU SON DE SANTE

3 tasses de Son Purity
1½ tasse de Farine Purity
2 c. à soupe rases de poudre à pâte
Raisins secs hachés au goût
2 oeufs
⅔ tasse de lait
½ tasse sucre
½ tasse beurre

Battez en crème ensemble le beurre et le sucre, ajoutez les oeufs bien battus, puis le lait, graduellement. Mêlez la poudre à pâte avec la Farine Purity et le son et ajoutez graduellement au mélange ci-dessus. Si la pâte ne peut être maniée, ajoutez un peu plus de Farine Purity. Roulez mince, coupez avec le coupe-biscuit et cuisez dans un four vif de sept à dix minutes.

BISCOTIN A LA CASSONADE

2 tasses de cassonade
1 tasse de margarine amollie
3 oeufs
¼ tasse de lait
½ c. à thé sel
1 c. à thé soda
1 cuillerée à thé de vanille
5 tasses environ de Farine Purity

Battez en crème ensemble la margarine et le sucre, ajoutez les oeufs bien battus, le lait, la vanille et la moitié de la Farine Purity tamisée avec le sel et le soda. Ajoutez encore de la Farine Purity, assez pour faire une pâte qui puisse être roulée. Coupez en n'importe quelle forme désirée et cuisez environ dix minutes dans un four à 400 F.

ERMITES

⅓ tasse beurre
1 tasse de cassonade
2 cuillerées à soupe de lait
1¾ tasse de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
⅓ tasse de raisins secs dénoyautés et

coupés en petits morceaux
½ cuillerée à thé de cannelle
1 oeuf
¼ c. à thé de girofles
¼ c. à thé macis
¼ c. à thé muscade
½ tasse de noix de Grenoble hachées

Battez le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, puis les raisins, les noix, l'oeuf bien battu et le lait. Mêlez et tamisez les ingrédients secs et ajoutez au premier mélange. Déposez avec une cuiller dans des moules beurrés.

BISCOTINS AU GINGEMBRE

1 tasse sucre
1 tasse mélasse
⅞ tasse de substitut
⅔ tasse de thé fort et froid
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de girofles
2 cuillerées à thé de soda
5 ou 6 tasses de Farine Purity pour rouler mince

Battez en crème ensemble le sucre et le substitut; ajoutez les épices, le thé et la mélasse amenée au point d'ébullition, le soda y étant ensuite dissous. Battez le tout dans la Farine Purity pour faire une pâte très ferme, couvrez et laissez reposer une heure, ou même toute la nuit, afin que la Farine Purity puisse gonfler et que la consommation en soit moindre. Trop de farine rend les biscotins trop durs. Roulez mince et cuisez environ huit minutes dans un four modéré.

❦ ❦ ❦

CEREALES

PORRIDGE D'AVOINE ROULEE PURITY

3 tasses d'eau bouillante
1 cuillerée à thé de sel
1 tasse d'avoine roulée Purity

Faites bouillir l'eau après l'avoir salée, ajoutez graduellement l'avoine roulée, en brassant constamment. Faites bouillir par chaleur directe pendant cinq minutes, puis remettez au bain-marie et faites bouillir une demi-heure. On peut faire le porridge le soir et le réchauffer le lendemain matin. Un long repos améliore le porridge.

POUDING PURITY FOOD No 1

½ tasse de sucre
1 ch. de lait
2 tasses de Purity Food (cuit et chaud)
2 carrés de chocolat vanille

Mêlez bien les céréales et le lait. Ajoutez le sucre, le sel et le chocolat fondu. Mettez dans un grand moule ou dans des moules séparés. Servez froid avec de la crème.

POUDING PURITY FOOD No 2

Fondez un quart de tasse de beurre, mêlez-le avec 4 cuillerées à soupe de Purity Food. Ajoutez 1½ chopine de lait bouillant. Faites cuire au bain-marie en un gruau épais. Refroidi, mêlez-y les jaunes de 3 oeufs, 5 cuillerées à soupe de sucre, l'écorce râpée d'un citron et le blanc de 3 oeufs battus ferme. Beurrez un moule à pouding, versez-y le pouding, placez-le dans une bassine d'eau bouillante et faires cuire dans un four modéré durant 1 heure.

GEMMES PURITY FOOD No 1

1 tasse de Purity Food
4 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à soupe de beurre fondu
2 oeufs
1 tasse de lait
1 c. à thé de sel
½ tasse Purity Food

Mêlez et tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte. Battez les jaunes

d'oeufs, ajoutez le lait et amalgamez le mélange. Puis ajoutez le beurre fondu et les blancs d'oeufs battus jusqu'à fermeté. Mettez dans des moules à gemmes beurrés et cuisez dans un four chaud 25 minutes. Servez avec sirop d'érable.

GEMMES PURITY FOOD No 2

2 tasses Purity Food
2 c. à soupe de Farine Purity
2½ c. à thé de poudre à pâte
4 c. à soupe de crème ou de graisse
1 tasse de lait doux
Un peu de sel

Mêlez la farine, les céréales, la poudre à pâte et le sel. Ajoutez le substitut fondu puis, à la fin, le lait. Battez le tout complètement et cuisez dans des moules à gemmes graissés dans un four très chaud.

FLAN DE PURITY FOOD

2 tasses de lait
¼ tasse de sucre
4 c. à soupe Purity Food
2 oeufs
Essence de vanille

Cuisez les céréales dans le lait au moins trente minutes. Battez le lait et le sucre jusqu'à éclaircissement. Ajoutez-les au mélange chaud, brassez et cuisez environ 3 minutes, comme vous le feriez pour un flan mou. Servez avec crème ou sauce de crème. Peut être mis dans un grand plat ou dans des moules individuels.

GRUAU D'AVOINE

2 c. à soupe d'avoine Purity
1 tasse de lait
1 c. à sel de sel
1 c. à soupe de sucre
1 tasse d'eau bouillante

Cuisez dans une casserole 30 minutes ou 2 heures au bain-marie. Coulez et ajoutez le lait.

CEREALES DE DEJEUNER

Comme changement dans les céréales de déjeuner, on peut faire un plat attrayant en employant une moitié de Purity Food et une moitié d'avoine roulée. Cette combinaison fait un mets de déjeuner de goût excellent.

CANDIS

COMMENT TREMPER LES BONBONS

Les ustensiles nécessaires sont des fourchettes à tremper de fil métallique et un petit bain-marie. Coupez le chocolat en très petits morceaux et placez-les dans la partie supérieure du bain-marie, mettez-le dans l'eau chaude et brassez de temps en temps à mesure que le mélange fond. Il est des plus important de ne pas laisser une goutte d'eau dans le chocolat. Quand le chocolat fondu s'est refroidi à environ 90 degrés F., il est prêt à servir et doit être gardé à cette température. Mettez dans le chocolat tout bonbon que vous désirez recouvrir d'une couche, et, introduisant la fourchette en-dessous, levez, et essuyez en passant sur le bord du vaisseau, puis déposez sur du papier ciré.

FRUITS, NOIX ET GUIMAUVE AU CHOCOLAT

Employez des cerises confites et de l'ananas, des amandes décortiquées, des demi-noix anglaises, des dattes farcies de noix anglaises, des guimauves dont la poudre a été essuyée. Les cerises peuvent être trempées deux par deux, l'ananas coupé en morceaux triangulaires. Plongez-les dans du chocolat sucré.

CARAMELS AU CHOCOLAT

1/8 c. à thé de crème de tartre
2½ tasses de sucre granulé
½ tasse de beurre
¾ tasse de sirop de maïs
2½ tasses de lait entier (pas écrémé)
1 c. à thé de vanille
½ tasse de chocolat crû cassé en morceaux

Mettez le sucre, le beurre, la crème de tartre, 1 tasse de lait et le sirop de maïs sur le feu. Brassez constamment. Laissez bouillir quelques minutes. Petit à petit, ajoutez en brassant le reste du lait, prenant grand soin que le mélange ne cesse pas de bouillir à mesure que le lait est ajouté. Tenez prêts deux moules peu profonds, bien beurrés, et quand le sirop aura bouilli jusqu'à 248 degrés F., enlevez du feu, ajoutez le chocolat et la vanille, remuez bien, puis mettez le chocolat dans les moules. Le mélange demande d'être brassé à tout moment pendant la cuisson. Il est très important que le bonbon refroidisse rapidement, car autrement il deviendrait farineux. Quand il est à peu près froid, coupez en carrés. Ces carrés peuvent être trempés dans du chocolat sucré, et on peut en faire une variété amusante en ajoutant des noix hachées au mélange alors qu'on le brasse dans le chocolat. Le caramel peut être essayé en le laissant tomber dans l'eau froide, et quand il forme une boule dure, le sirop est suffisamment cuit.

FONDANT RAPIDE

2 blancs d'oeufs
2½ tasses de chocolat de confiseur
De l'essence

Battez les blancs légèrement, et ajoutez le sucre tamisé, peu à la fois, jusqu'à ce que le tout soit assez solide pour être pétri. Mettez-y l'essence si vous le désirez. Couvrez-vous ensuite les mains, puis saupoudrez la planche avec le sucre, et donnez aux bonbons la forme désirée.

CREME D'ERABLE

1 tasse de lait
1 tasse de noix anglaises
Du beurre de la grosseur d'un oeuf
4 tasses de cassonade
1 c. à thé de vanille

Mettez tous les ingrédients (excepté la vanille et les noix) dans une casserole. Faites bouillir lentement environ une demi-heure. Il y a un signe de cuisson quand le mélange se congèle, en tombant dans l'eau, mais il ne faut pas qu'il soit cassant. Enlevez du feu, ajoutez la vanille et les noix et battez jusqu'à ce qu'il soit crémeux, mais pas trop ferme. Mettez sur des assiettes beurrées et laissez refroidir.

FIGUES FARCIES

Choisissez des figues cueillies moites, enlevez les queues, fendez-les sur la longueur et remplissez-les chacune à moitié avec de la guimauve, y pressant un raisin sec pour finir, ou avec un mélange de noix hachées, de raisins secs et de prunes, avec un fondant d'orange aromatisé, ou une écorce d'orange hachée.

PRUNES FARCIES

Choisissez des grosses prunes, lavez-les bien et laissez-les tremper deux heures. Enlevez les noyaux, égouttez bien les prunes et remplissez les centres de fondant et de noix, ou de fondant et de gingembre confit. Roulez dans du sucre granulé et laissez reposer toute la nuit pour mûrir.

DATTES FARCIES

Enlevez les noyaux des dattes et remplissez-les de fondant à essence d'orange, de noix anglaises, d'amandes ou de noix pécans, du mélange pour Amandes du Club de Canot, ou de beurre d'arachides. Dans le cas où ce beurre est employé, roulez les dattes dans des arachides hachées menu; autrement dans du sucre granulé.

CROQUETTES D'ARACHIDES 1

2 tasses de sucre
3 tasses d'arachides non écalées

Ecalez les arachides, enlevez la peau brune, et roulez fin. Mettez le sucre dans une poêle à frire et chauffez, brassant constamment, jusqu'à ce que, en fondant, il forme un sirop. Ajoutez les arachides, mêlez complétement et mettez de suite dans un moule peu profond et non beurré. Séparez en carrés avant qu'il durcisse.

CROQUETTES D'ARACHIDES 2

1 pinte d'arachides écalées et hachées
2 tasses de sucre granulé
1½ c. à thé de beurre
Quelques grains de soda et de sel

Beurrez une petite lèchefrite, saupoudrez d'arachides hachées à la grosse, brûlez le sucre en caramel, mettez-y en brassant le beurre, le sel et le soda et versez-y les arachides chauffées.

FUDGE 1

1½ tasse de sucre blanc
1½ tasse de lait
1½ tasse de cassonade
Vanille
½ petit pain de chocolat cru
Beurre de la grosseur d'une walnut ou plus, au goût

Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange forme une boule molle dans l'eau et battez jusqu'à ce qu'il crème.

FUDGE AU CHOCOLAT 2

2 tasses de sucre
2 carrés (onces) de chocolat
1 c. à soupe de beurre
½ tasse de lait
½ c. à thé de vanille
Quelques grains de sel
⅛ c. à thé de crème de tartre

Mettez ensemble tous les ingrédients, excepté la vanille, dans une casserole et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Cuisez doucement, remuant aussi peu que possible, jusqu'à ce que le mélange forme une boule molle quand on en essaie un peu dans de l'eau froide. Refroidissez jusqu'à ce qu'il soit tiède et battez jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Versez dans un moule beurré et refroidissez à moitié. Coupez en carrés aussitôt qu'il sera ferme.

JOIES DE NOEL

1 tasse de figues
1 tasse d'amandes de noix anglaises
1 tasse de dattes dénoyautées
1 tasse de cerises confites
1 c. à soupe de jus de citron
½ tasse d'écorce d'oranges confites

Faites passer les fruits et les noix à travers le hache-viande, ajoutez le jus de citron et pétrissez jusqu'à mélange complet. Tournez et retournez sur une planche bien saupoudrée de sucre en poudre, roulez à l'épaisseur de ¼ de pouce et coupez en ronds avec un petit coupe-gâteau. Quand ils auront durci, mettez sur le dessus une glace ordinaire d'orange et décorez avec des morceaux d'angélique et de cerises rouges pour simuler le houx.

BAISERS DE DATTES

2 blancs d'oeufs
1 tasse sucre en poudre
1 tasse d'amandes de noix anglaises
1 tasse de dattes hachées

Battez les blancs d'oeufs ferme, ajoutez les autres ingrédients dans l'ordre donné, déposez avec une cuiller à thé dans des moules beurrés, et cuisez dans un four lent jusqu'au brun délicat. Suffit pour deux douzaines et demie de baisers.

CREMES DE CHOCOLAT

2 tasses de sucre granulé
½ tasse d'eau froide
⅓ de tasse de sirop de maïs

Faites dissoudre le sucre dans l'eau et ajoutez du sirop de maïs et faites bouillir jusqu'à ce que le mélange forme une boule molle lorsqu'on le laisse tomber dans de l'eau froide; versez-le

graduellement sur le blanc d'un oeuf battu ferme, ajoutez un morceau de beurre de la grosseur d'une grosse noix anglaise, ainsi que de l'essence, et battez jusqu'à ce qu'il soit pris. Déposez avec une cuiller à thé sur du papier graissé et roulez dans la main, y faisant pénétrer un peu de sucre en poudre (des noix et des dattes pouvant y être ajoutées), laissez sécher et trempez dans du chocolat sucré.

MENTHES D'APRES-DINER

2 tasses de sucre
1/8 c. à thé de crème de tartre
5 c. à soupe d'eau bouillante
1/4 de c. à thé de vinaigre
3/4 c. à thé d'essence de menthe

Faites bouillir ensemble le sucre, la crème de tartre, l'eau et le vinaigre jusqu'à ce que le mélange, essayé dans de l'eau froide, soit cassant. Versez dans un plateau beurré et, aussitôt que les bords refroidiront, pliez en ramenant vers le centre. Quand vous pourrez le manier, étirez comme du bonbon à la mélasse, l'étendant en lisières d'un demi-pouce de largeur. Coupez-en des morceaux d'un demi-pouce avec des ciseaux, les mêlant de suite avec du sucre en poudre. Laissez reposer dans une jarre ou une boîte bien fermée jusqu'à ce qu'il soit ferme, c'est-à-dire environ dix jours.

AMANDES SALEES

1 tasse d'amandes écalées
2 c. à thé de beurre ou d'huile d'olive
Du Sel

Décortiquez et asséchez les amandes; placez-les dans un moule à cuire et mettez par-dessus le beurre ou l'huile. Brunissez dans un four modéré, brassant souvent. Asséchez sur du papier non glacé et saupoudrez de sel.

TIRE A LA MELASSE

1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
1 c. à thé de vinaigre
2 c. à soupe de beurre
Quelques grains de soda
Essence au goût
Noix de coco ou arachides

Faites bouillir la mélasse, le sucre et le vinaigre ensemble jusqu'à ce que le mélange "fasse du bruit contre la tasse" quand on l'essaie dans de l'eau froide. Ajoutez l'essence et le soda et versez dans des moules beurrés à l'épaisseur d'un huitième de pouce. On peut couvrir le fond des moules d'arachides écalées ou de noix de coco filamenté, si on le désire. Avant plein refroidissement, diviser en carrés.

BLE D'INDE CREVE A L'ERABLE

3 tasses de blé d'Inde crevé (popped corn)
1 tasse de sirop d'érable
1/2 tasse de sucre granulé

Faites bouillir ensemble le sucre et le sirop d'érable jusqu'à ce qu'ils forment un fil long. Versez-y les blés d'Inde crevés en remuant vivement et refroidissez.

CARAMELS AU BEURRE

1 1/2 livre de cassonade
1/4 tasse d'eau bouillante
1/2 livre de beurre

Versez l'eau bouillante sur le beurre, puis ajoutez le sucre. Remuez jusqu'à dissolution, puis faites bouillir sans remuer jusqu'à ce que le mélange durcisse lorsqu'il tombe dans de l'eau froide (environ 20 minutes). Versez dans des moules beurrés.

GELATINE, DESSERTS et GLACE

DESSERTS

En ajoutant des fruits à une gélatine, il faut les remuer dans la gélatine après qu'elle a commencé à "prendre," ou à avoir la consistance d'un blanc d'oeuf. Cependant, si la gélatine doit être moulée, et il est désirable d'avoir un résultat satisfaisant, une mince couche du mélange doit être versée dans le fond d'un moule, et le moule doit être mis dans de la glace concassée. Quand cette couche a durci, un rang de fruits doit être mis en place dans une disposition attrayante, et versez par-dessus encore un peu de gélatine. Quand cette gélatine est un peu prise, d'autres fruits, des noix, ou ce que l'on désire faire entrer dans la gélatine peuvent être mis en position. Ce procédé peut être continué jusqu'à ce que le moule soit rempli.

Une gélatine au citron ou à l'orange offre un moyen splendide de faire servir les débris de fruits frais ou cuits. On peut y ajouter ce que la fantaisie et la nécessité de faire un mets de bon goût peuvent dicter: des quartiers de dattes, des amandes de noix brisées, de la guimauve, etc.

GELEE DE CITRON

2 c. à soupe de gélatine granulée
½ tasse d'eau froide
2½ tasses d'eau bouillante
1 tasse de sucre
½ tasse de jus citron

Trempez la gélatine cinq minutes dans l'eau froide; faites dissoudre dans l'eau bouillante, coulez et ajoutez au sucre; cuisez et ajoutez le jus de citron. Mettez dans des moules et refroidissez. Servez avec du flan ou des fruits en compote ou en tranches et sucrés.

GELEE D'ORANGE

2 cuillerées à soupe de gélatine granulée
½ tasse d'eau froide
1½ tasse de jus d'orange
1½ tasse d'eau bouillante
1 tasse de sucre granulé
3 cuillerées à soupe de jus de citron

Trempez la gélatine cinq minutes dans l'eau froide. Faites dissoudre dans l'eau bouillante, et ajoutez au sucre, refroidissez et ajoutez les jus de fruits; versez dans un moule et laissez refroidir.

GELEE D'ORANGE ET DE DATTES

Préparez le mélange pour la gelée d'orange, ajoutez un peu de muscade et, quand il commencera à se congeler, mettez-y en brassant huit dattes dénoyautées et mises en quartiers, ainsi que les sections de deux oranges.

GELEE DE MENTHE VIVE

2 cuillerées à soupe de gélatine granulée
2½ tasses d'eau bouillante
½ tasse d'eau froide
1 tasse de sucre
½ tasse de jus de citron
1 paquet de menthe fraîche

Hachez la menthe et cuisez rapidement pendant vingt minutes dans l'eau bouillante. Ajoutez le sucre et la gélatine dissoute dans l'eau froide; refroidissez et ajoutez le jus de citron. Coulez et colorez en vert, si vous le désirez, avec un colorant végétal. Laissez reposer dans des moules individuels jusqu'à affermissement. Servez avec de l'agneau.

CREME FOUETTEE AU TAPIOCA

Une petite tasse de tapioca ayant trempé toute la nuit. Cuisez au bain-marie avec une tasse de lait et deux cuillerées à soupe de sucre. Laissez refroidir et remuez de temps en temps. Fouettez une demi-chopine de crème et mettez en brassant dans le tapioca. Mettez de l'essence.

CHARLOTTE RUSSE

2/3 paquet de gélatine
1 tasse de lait
2 c. à soupe de sucre fin
Essence
1 pinte de crème fouettée

Trempez la gélatine dans le lait, mettez dans de l'eau chaude et remuez jusqu'à ce qu'elle se dissolve. Ajoutez le sucre à la crème, puis l'essence et enfin la gélatine. Moulez

CHARLOTTE A L'ORANGE

1 tasse de jus et de pulpe d'orange
2 c. à soupe de jus de citron
1 tasse de sucre granulé
Des noix hachées
1/2 boîte de gélatine
2 blancs d'oeufs bien battus
1/2 chopine de crème fouettée

Faites dissoudre 15 minutes la gélatine dans le tiers d'une tasse d'eau froide, puis ajoutez le tiers d'une tasse d'eau bouillante. Coulez et ajoutez le jus de fruits. Mettez dans un plat de granit et laissez reposer de 20 à 30 minutes, puis fouettez, battez-y le blanc des oeufs et versez-y la crème en croisant. Enfin, ajoutez les noix. Garnissez le moule de morceaux d'orange et quand la charlotte sera prête à être servie, garnissez-la de cerises confites et de crème fouettée.

POUDING A L'ERABLE

Les jaunes de trois oeufs (non battus), 1 tasse de sirop d'érable. Cuisez ces deux choses ensemble au bain-marie (avec de l'eau froide pour commencer), fouettant constamment et jusqu'à ce que l'eau vienne à bouillir. Faites dissoudre 8 feuilles de gélatine dans un peu d'eau chaude et ajoutez au mélange d'oeufs, battant jusqu'à refroidissement complet. Ajoutez tout ceci à une demi-chopine de crème fouettée, et laissez reposer dans le moule pour qu'elle prenne. Servez avec de la crème.

FRAISES FRAICHES CREME BAVAROISE

2 c. à soupe de gélatine granulée
1/2 tasse d'eau
1/2 tasse de sucre
1 chopine de crème épaisse
1/2 boîte de fraises équeutées

Trempez dix minutes la gélatine dans assez d'eau pour la couvrir; mettez le sucre dans la casserole avec la demi-tasse d'eau, ajoutez les fraises et chauffez au point d'ébullition, mais pas assez pour faire un mélange; mettez-y la gélatine et quand elle sera consistante comme un blanc d'oeuf, ajoutez la crème, battez ferme, la versant soigneusement en croisant. Laissez reposer assez pour qu'elle devienne froide et ferme et servez avec des fraises additionnelles en compote.

POMMES EN GELEE

1½ c. à soupe de gélatine granulée
½ tasse d'eau froide
6 pommes aigres
Jus d'un citron
2 tasses de sucre
Le jus d'une orange
2 tasses d'eau bouillante

Mêlez ensemble le sucre et l'eau bouillante. Ajoutez les pommes en quartiers, mettez dans un moule à cuire dans le fourneau, couvrant bien et cuisant jusqu'à ce que le tout soit rose. Mettez les pommes dans un moule, ajoutez la gélatine au jus de pommes, refroidissez et ajoutez les jus de fruits, colorez en rose, si vous le désirez, avec du colorant végétal, et mettez de côté pour qu'il devienne ferme dans un moule préparé tel qu'indiqué. Servez avec du flan ou de la crème fouettée aromatisée et sucrée.

PRUNES EN GELEE

3 tasses de prunes dénoyautées, cuites, et leur jus
1½ c. à soupe gélatine granulée
¼ tasse d'eau froide
2 c. à soupe de jus de citron
Sucre au goût

Amenez les prunes au point d'ébullition, et sucrez-les au goût. En même temps, amollissez la gélatine dans l'eau froide et ajoutez-la au jus de prune. Après refroidissement, versez en brassant le jus de citron et versez dans un moule préparé pour faire durcir. Servez avec du lait riche ou de la crème légère.

WHIP AUX FRAISES OU AUX FRAMBOISES

1¼ tasse de framboises fraîches
1 blanc d'oeuf battu ferme
1 tasse de sucre en poudre

Mettez le tout ensemble et battez avec un batteur en fil de fer durant trente minutes. Placez délicatement sur un plat et entourez de doigts-de-dame. Refroidissez et servez avec de la crème fouettée.

DESSERT AU CAFE

1½ tasse d'infusion de café
⅔ tasse de sucre
¼ c. à thé de sel
1 c. à soupe de gélatine granulée
3 oeufs
½ tasse de lait
½ c. à thé de vanille

Mêlez l'infusion de café, le lait, la moitié du sucre, et la gélatine et chauffez au bain-marie. Ajoutez le reste du sucre, le sel et les jaunes d'oeufs légèrement battus. Cuisez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Enlevez du poêle. Ajoutez les blancs d'oeufs battus jusqu'à fermeté. Ajoutez la vanille. Moulez, refroidissez et servez avec de la crème.

EPONGE A LA BANANE

1 c. à soupe de gélatine
¼ tasse d'eau froide
⅓ tasse d'eau bouillante
Les blancs de deux oeufs
½ tasse de sucre
2 c. à soupe de jus de citron
⅔ tasse de pulpe de banane

Faites un sirop en faisant bouillir cinq minutes l'eau et le sucre. Amollissez la gélatine dans l'eau froide, faites dissoudre dans le sirop chaud et ajoutez le jus de citron, coulez et laissez reposer dans un endroit frais. Brassez par-ci par-là. Quand le tout est partiellement pris, ajoutez la pulpe de banane et battez jusqu'à ce qu'il soit écumeux. Puis ajoutez les blancs d'oeufs battus ferme, et battez jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Mettez dans un moule humecté. Servez avec sauce au flan.

POUDING SAINT-PATRICE

2 tasses de riche sirop d'ananas
½ tasse de jus d'orange
¼ tasse de jus de citron
2¾ tasses de gélatine trempée dans
3 c. à soupe d'eau froide
Quelques grains de sel
Du colorant végétal vert

Faites une gélatine avec les ingrédients ci-dessus colorant le mélange en vert. Placez un moule dans une bassine d'eau à la glace et versez-y le mélange à l'épaisseur d'un demi-pouce. Quand il est raffermi, mettez un moule plus petit, mais de même modèle, à la place, et remplissez-le d'eau à la glace. Versez graduellement le reste du mélange de gelée entre les moules jusqu'à ce qu'il atteigne moins d'un pouce du haut du petit moule. Quand le tout est durci, enlevez le moule et remplissez l'espace d'une crème faite avec les ingrédients suivants mêlés dans l'ordre donné:

1 tasse de crème battue dur
1 tasse d'ananas coupés en carrés
½ tasse de macarons coupés en carrés
8 guimauves divisées en quartiers
3 c. à soupe de sucre en poudre
½ c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe de jus d'abricots

Versez le reste du mélange de gélatine pour remplir le moule, laissez reposer; enlevez du moule, et servez avec une garniture de crème fouettée et de feuilles de shamrock coupées à de l'angélique ou à du citron.

MOULE A LA CREME DE RIZ

½ tasse de riz
1 pinte de lait
½ c. à thé de sel
1 tasse de sucre
1 c. à soupe de gélatine
1 tasse de crème fouettée

Mettez le riz, le sel et le lait au bain-marie et faites cuire jusqu'à tendreté; ajoutez le sucre et, quand il sera dissous dans l'eau froide, la gélatine, puis la crème. Moulez et servez avec fruits.

CREME ESPAGNOLE 1

¼ de paquet de gélatine
2 tasses de lait
1 cuillerée à thé de vanille
5 c. à soupe de sucre
2 oeufs

Mettez la gélatine dans une tasse de lait pour la faire tremper. Mettez l'autre tasse de lait sur le poêle, et quand il sera chaud, versez-y le sucre en brassant, la gélatine trempée et les jaunes d'oeufs battus. Aussitôt que le tout s'épaissira, enlevez du poêle et refroidissez dans un récipient d'eau, puis mettez-y en brassant les blancs d'oeufs battus en crème dure et une cuillerée à thé de vanille. Mettez dans un moule et laissez reposer dans la boîte à glace pendant un couple d'heures ou jusqu'au besoin.

CREME ESPAGNOLE 2

1½ c. à soupe de gélatine granulée
3 tasses de lait
3 oeufs
½ tasse de sucre
Quelques grains de sel
1 c. à thé de vanille

Trempez la gélatine dans le lait, puis faites-la bouillir; ajoutez le sucre et battez les jaunes d'oeufs légèrement. Versez-y la mesure de lait, retournez au bain-marie et cuisez comme un flan jusqu'à épaississement léger. Enlevez du feu, ajoutez le sel et l'essence et versez sur les blancs d'oeufs battus jusqu'à fermeté. Puis versez dans des moules individuels préparés comme pour la gélatine. S'il doit être moulé dans un grand récipient, augmentez le montant de la gélatine à 1¾ cuillerée à soupe.

DESSERT AU CHOCOLAT (Chaud)

2 carrés de chocolat
Du beurre de la grosseur d'un oeuf
1 cuilleré à soupe de Farine Purity
4 cuillerées à soupe de lait
2 c. à soupe de sucre blanc
3 oeufs
1 c. à thé de vanille

Fondez le chocolat et le beurre au-dessus de l'eau, mettez-y graduellement la farine en brassant, ajoutez le lait et le sucre, brassez au-dessus du feu et cuisez jusqu'à ce que le mélange

laisse les côtés de la casserole. Battez bien, refroidissant légèrement. Ajoutez les jaunes d'oeufs un à la fois, en battant bien, la vanille, les blancs battus ferme. Versez dans un moule beurré. Placez à la vapeur au-dessus de l'eau pendant une demi-heure. Enlevez et servez chaud avec de la sauce de chocolat.

POUDING A LA NEIGE

2 c. à soupe de gélatine granulée
¼ tasse de jus de citron
¼ tasse de jus d'orange (facultatif)
1½ tasse d'eau bouillante
¾ tasse de sucre
2 blancs d'oeufs

Trempez la gélatine cinq minutes dans assez d'eau froide pour la couvrir. Ajoutez à l'eau bouillante, brassez au-dessus de l'eau chaude jusqu'à dissolution, si c'est nécessaire, et ajoutez le sucre, puis refroidissez, mettez-y les jus de fruits, et laissez "prendre" jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf. Battez les blancs d'oeufs très secs, ajoutez au mélange de gélatine et fouettez jusqu'à ce que le tout soit blanc et écumeux. Versez dans un moule préparé tel qu'indiqué et laissez durcir; servez avec un flan mou fait avec les jaunes d'oeufs.

CREME DE CHOCOLAT FRANCAISE

1 chopine de crème épaisse
2 onces de chocolat amer
1½ c. à thé de beurre
½ c. à thé de vanille
½ tasse d'eau
1 tasse de sucre en poudre
1¼ c. à soupe de gélatine

Amalgamez le chocolat, l'eau et le beurre et fondez au-dessus de l'eau chaude. Ajoutez la gélatine amollie dans l'eau et versez-y en brassant le sucre et la poudre. Refroidissez en remuant de temps en temps afin que le mélange ne prenne pas et versez lentement dans la crème battue dur. Versez dans un moule humecté avec de l'eau et refroidissez.

CREME AUX MACARONS

1 c. à soupe gélatine granulée
¼ tasse d'eau froide
2 tasses de lait bouilli
3 jaunes d'oeufs
⅓ tasse de sucre
⅛ cuillerée à thé de sel
⅔ tasse de macarons broyés
1 cuillerée à thé de vanille
3 blancs d'oeufs

Trempez la gélatine dans l'eau froide. Faites un flan avec le lait, les jaunes d'oeufs, le sucre et le sel. Ajoutez la gélatine et filtrez dans une bassine mise dans de l'eau froide. Ajoutez les macarons et l'essence, remuant jusqu'à ce que le tout commence à épaissir; puis ajoutez les blancs d'oeufs battus dur. Moulez, refroidissez et servez garni de macarons.

CREME EPONGE AU CAFE

1½ tasse de café froid
¾ tasse de lait
1¼ c. à soupe de gélatine granulée
2 oeufs
⅔ tasse de sucre
¼ cuillerée à thé de sel
¼ c. à thé de vanille

Ajoutez au café la gélatine, la moitié du sucre et le lait. Chauffez au bain-marie, puis battez ensemble le reste du sucre et les jaunes d'oeufs, amalgamez et cuisez, remuez constamment jusqu'à ce qu'une couche se forme sur la cuiller. Battez les blancs d'oeufs dur, ajoutez la vanille et le sel et versez dans le mélange de flan, battant tout le temps. Mettez dans un moule huilé tel qu'indiqué, puis refroidissez. Servez avec des bananes en tranches, ou de la crème fouettée.

CREME VELOUTEE

2 cuillerées à soupe de gelée de fraises
2 c. à soupe gelée de raisins de Corinthe
¾ verre de crème
2 cuillerées à soupe de sucre pulvérisé
2 blancs d'oeufs battus dur

Remplissez à moitié un verre de crème fouettée, puis ajoutez une couple de cuillerées de mélange battu dur. Servez dans des verres séparés.

CREMES GLACEES

Remplissez le bassin à sorbetière à pas plus des trois quarts, vu que la glace augmente en volume durant la gelée, et, si le bassin est trop rempli, le dessert aura de gros grains. Mettez alors le bassin à l'endroit voulu, adaptez le batteur (dasher) et la manivelle, et disposez en rangs formés de glace et de sel jusqu'au haut, si la sorbetière doit être remplie; couvrez la ligne du mélange si vous ne devez préparer qu'une petite quantité. Mettez alors la sorbetière dans un plat à vaisselle sur une table ou un tabouret, de manière qu'elle soit à la hauteur convenable, et tournez la manivelle, lentement d'abord, puis plus rapidement jusqu'à ce que la glace soit gelée en bouillie. S'il faut souvent faire de la crème glacée, il faudra arranger une boîte fixe de hauteur voulue et ayant des trous pour les vis. La sorbetière devra être attachée par deux liens, de sorte qu'il ne soit pas nécessaire de la tenir pendant qu'on glace la crème. L'eau ne doit jamais être enlevée, à moins qu'elle ne soit exposée à déborder dans le bassin, car elle est extrêmement froide et c'est l'élément qui gèle la crème. Si une sorbetière modèle est employée, de quinze à vingt minutes suffisent pour geler la crème. Quand la crème est finie, enlevez l'eau, enlevez et râclez le batteur (dasher), bouchez au liège le sommet du bassin, et replacez; puis recouvrez avec de vieux sacs ou de vieux tapis pour garder l'air froid, et laissez reposer pour que le mélange devienne tendre ou "mûr."

GLACE A L'ORANGE

Deux tasses de sucre (humecté avec de l'eau), bouilli pour former un sirop. Au sirop chaud, ajoutez le jus de 3 citrons et le jus de 2 oranges. Après refroidissement, ajoutez deux tasses d'eau froide. Filtrez dans la sorbetière et faites geler. Laissez reposer deux heures après la gelée.

CREME GLACEE A LA VANILLE 1

1 chopine de lait
1 oeuf
1½ tasse de sucre
2 c. à soupe de Farine Purity
1 c. à thé de vanille
1 pinte de crème
Du sel

Mettez le lait et le sucre au bain-marie, mêlez bien les oeufs, la farine et le sel, ajoutez graduellement le lait chaud. Cuisez 10 minutes au bain-marie. Après refroidissement, ajoutez la crème et la vanille. Congelez 3 parties de glace et 1 partie de sel. Suffira amplement pour 12 personnes.

CREME GLACEE A LA VANILLE 2

1 pinte de crème claire
¾ tasse de sucre
2 cuillerées à thé de vanille

Mêlez les ingrédients et congelez.

GLACE A L'ORANGE

2 tasses de sucre
4 tasses d'eau
3 c. à soupe de jus de citron
2½ tasses de jus d'orange
L'écorce râpée d'une orange

Faites bouillir cinq minutes ensemble le sucre et l'eau. Refroidissez, ajoutez les jus de fruits et l'écorce d'orange et laissez reposer une heure. Coulez, puis congelez dans trois parties de glace pour une partie de sel.

CREME GLACEE AUX FRAISES

1 pinte de lait
2 c. à soupe de Farine Purity
2 oeufs
1 tasse de crème épaisse
2½ tasses de sucre
⅔ cuillerée à thé de sel
De 1½ à 2 boîtes de fraises

Faites bouillir le lait. Mélangez la farine dans un peu de lait froid et ajoutez au lait chaud. Cuisez dix minutes, puis ajoutez les oeufs et la

moitié du sucre battus ensemble et cuisez encore quatre minutes. Ajoutez le sel et refroidissez. En même temps épluchez et écrasez les fraises et mêlez-les au reste du sucre. Quand le flan est froid, ajoutez la crème et les fraises et congelez dans trois parties de glace pour une partie de sel.

CREME GLACEE A L'AVOINE

1 tasse d'avoine roulée Purity
1 chopine de lait
½ tasse de sucre
1 chopine de crème claire
1 cuillerée à thé de vanille

Trempez l'avoine roulée dans le lait pendant une heure. Coulez. Cuisez 45 minutes au bain-marie en brassant fréquemment. Après refroidissement, ajoutez la crème et l'essence; congelez.

GLACE AU RAISIN DE CORINTHE

1 pinte de raisin de Corinthe rouge
2 tasses de sucre
2 tasses d'eau chaude

Equeutez et lavez les fruits, puis écrasez-les; ajoutez l'eau et faites bouillir doucement jusqu'à amollissement. Coulez, ajoutez le sucre et remuez au-dessus du feu jusqu'à ce qu'il fonde; puis refroidissez et congelez dans trois parties de glace pour une partie de sel. Servez garnie avec des fruits entiers jetés ici et là sur chaque service.

SORBET AU GINGEMBRE

4 tasses d'eau
1 tasse de sucre
¼ tasse de jus de citron
¾ tasse de gingembre en conserve haché
½ tasse de jus d'orange

Ajoutez l'eau et le sucre au gingembre; faites bouillir dix minutes; refroidissez, ajoutez les jus de fruits, filtrez et gelez dans trois parties de glace pour une partie de sel. Cette quantité servira pour douze personnes.

SORBET AU CITRON

1 pinte d'eau
1½ tasse de sucre
¾ tasse de jus de citron
1 blanc d'oeuf

Faites un sirop avec l'eau bouillante et le sucre, ajoutez le jus de citron; refroidissez, filtrez et congelez. Quand le sorbet sera à demi congelé, ajoutez le blanc d'oeuf battu dur.

SORBET A LA BIERE AU GINGEMBRE

1 pinte de bière au gingembre
Le jus d'un citron
Le jus d'une orange
¼ livre de cerises confites
1 c. à thé de menthe hachée

Mettez la bière au gingembre, le jus de fruits et le sucre dans un pot à congeler et congelez à moitié. Puis ajoutez la menthe et les cerises. Congelez encore quelques minutes et servez dans des verres à sorbets.

FRAPPE AUX FRAISES

Mêlez une pinte (2 boîtes) de cerises et couvrez-les de deux tasses de sucre granulé dissous dans une chopine d'eau froide. Brassez les blancs de cinq oeufs non battus. Ajoutez les fraises sucrées et écrasées, et encore du sucre, s'il n'y en a pas assez. Mettez dans une sorbetière et tournez tant que le batteur (dasher) pourra tourner.

POUDING NESSELRODE

1 tasse de sucre
1 tasse d'eau bouillante
Les jaunes de trois oeufs
1 tasse de crème
1 c. à thé de vanille
2 c. à soupe de jus de citron
1 tasse de châtaignes
1 tasse d'amandes écalées
¼ livre de fruits confits
1 tasse d'ananas (en conserve ou frais)

Faites un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau cinq minutes. Ajoutez graduellement aux jaunes d'oeufs battus légèrement. Cuisez au-dessus de l'eau

chaude comme un flan mou. Refroidissez, ajoutez la crème et l'essence. Décortiquez les amandes et faites passer les noix et les fruits dans le hache-viande. Ajoutez au premier mélange. Gelez, serrez et laissez reposer 2 ou 3 heures avant de servir.

POUDING AUX FRUITS FRAIS TENANT AUSSI LIEU DE SALADE

1 chopine de bière de gingembre, 2 c. à soupe rases de gélatine granulée dissoute dans 2 c. à soupe d'eau froide et dissoute encore dans ⅓ tasse d'eau bouillante, le jus d'un citron, ½ tasse de sucre. Coupez en petits morceaux ½ livre de raisins blancs épépinés et sans peau, de cerises au marasquin, d'ananas, 1 orange, 1 pamplemousse, 1 cuillerée à soupe de gingembre en conserve et une pincée de sel. Mettez dans un moule et servez froid.

CAFE PARFAIT

4 jaunes d'oeufs
½ chopine de café noir
¼ livre de sucre de fruits
De la vanille
½ chopine de crème fouettée

Mettez les jaunes d'oeufs et le sucre dans un bol à battre avec le café, lequel devra être net et bon. Battez au-dessus d'une casserole d'eau chaude jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis enlevez du feu et continuez de battre jusqu'à ce qu'il soit froid et léger. Mêlez la crème, en rejetant tout liquide qui s'en serait échappé. Mettez dans un vase à glacer et laissez entouré de glace et de sel durant 2 ou 3 heures. Servez dans des tasses en verre ou dans des gobelets.

CREME DU PARADIS

½ chopine de crème
2 c. à thé de gélatine dissoute dans ½ tasse d'eau froide
½ tasse de sucre
4 bonnes cuillerées à soupe de riz froid bouilli
½ livre de dattes hachées menu
¾ tasse de noix de Grenoble brisées menu.

METHODE.—Fouettez la crème et ajoutez le sucre avec les fruits, la gélatine et les noix, aromatisez avec de la vanille et mettez dans un moule. Servez avec du flan bouilli.

OEUFS

OEUFS BOUILLIS TENDRE

Choisissez les oeufs les plus frais possible. Un oeuf frais doit paraître lourd, et, quand on le place devant une lumière brillante, il ne doit laisser paraître aucune tache. La partie blanche des oeufs bouillis tendre doit être prise et crémeuse, mais pas dure. Il y plusieurs manières de faire bouillir les oeufs.

1.—Laissez glisser un par un et doucement les oeufs avec une cuiller dans une casserole contenant assez d'eau bouillante pour les couvrir. Si la moitié seulement de l'oeuf se trouve dans l'eau, il ne cuira pas également. Gardez tout le temps l'eau bouillant lentement, et laissez l'oeuf trois minutes si vous voulez un oeuf avec un blanc crémeux, ou environ une minute de plus si vous voulez que le blanc soit assez ferme. Cela dépend du goût de chacun.

2.—Placez les oeufs dans l'eau bouillante, tel qu'indiqué ci-dessus. Mettez le couvercle sur la casserole, et quand l'eau bout de nouveau, placez la casserole sur le coté du feu où l'eau cessera de bouillir, mais gardera en même temps sa chaleur. Laissez reposer dix minutes, puis enlevez les oeufs. Le blanc sera pris sans être dur et le jaune sera crémeux.

3.—Placez les oeufs dans l'eau froide sur le feu, et enlevez aussitôt que l'eau bout.

AVIS.—Les oeufs cuits tendre peuvent être réchauffés en les plaçant de trois à quatre minutes dans l'eau chaude (non bouillante), vu que quand ils ont été cuits une fois et enlevés du feu, aucune nouvelle cuisson subséquente, quelque forte qu'elle soit, ne les durcira. Si une coquille est fendue, frottez-la avec un citron coupé immédiatement avant de la mettre dans l'eau, ou couvrez la fente avec un morceau de papier gommé. Le papier s'enlèvera, mais pas avant que le blanc de l'oeuf soit suffisamment coagulé pour l'empêcher de s'échapper dans l'eau.

OEUFS BOUILLIS DUR

Mettez le nombre requis d'oeufs dans une casserole d'eau bouillante, les y plaçant soigneusement avec une cuiller pour que la coquille n'en soit pas cassée. Laissez réchauffer l'eau jusqu'à ébullition, puis laissez ensuite bouillir exactement dix minutes. Enlevez-les ensuite et plongez-les dans abondamment d'eau froide, de sorte que la coquille puisse s'en enlever plus facilement. Pour enlever la coquille, frappez l'oeuf tout autour avec le dos d'un couteau, et l'on peut alors enlever facilement la coquille sans endommager le blanc.

AVIS.—Il ne faut pas mettre dans l'eau froide les oeufs à faire cuire dur, parce que le jaune serait incliné à tomber d'un côté, ce qui gâterait l'apparence de l'oeuf à plusieurs points de vue. Ne roulez pas l'oeuf sur la table pour en briser la coquille, car cela porterait le jaune à se détacher du blanc, et ne surchauffez pas les oeufs ou le jaune aura un cercle de vert tout autour, ce qui lui donnera l'apparence de n'être pas frais.

OMELETTE FRANCAISE

6 oeufs
6 c. à soupe de lait
¾ cuillerée à thé de sel
⅔ cuillerée à thé de poivre
3 cuillerées à soupe de beurre

Battez les oeufs légèrement, assez pour mêler les jaunes et les blancs d'oeufs, ajoutez le lait et les assaisonnements; mettez le beurre dans la poêle chaude, et, fondu, ajoutez-le au mélange. A mesure que l'omelette cuit, tirez-en les bords vers le centre, jusqu'à ce que le tout soit de consistance crémeuse; placez sur une partie plus chaude du poêle, afin qu'elle puisse brunir rapidement en dessous, pliez et mettez dans un grand plat. Garnissez.

OEUFS FRITS

Chaque oeuf doit être cuit séparément. Prenez une poêle à frire petite et profonde et mettez-y une bonne cuillerée à soupe de beurre, de la graisse ou de l'huile à salade. Quand elle est chaude, brisez un oeuf dans une tasse à thé et laissez-le glisser dans la graisse chaude. Remuez légèrement la poêle de manière que la graisse entoure l'oeuf et, avec une cuiller, ramenez le blanc sur le jaune. Environ deux minutes suffisent pour cette cuisson. Quand le tout est prêt, enlevez soigneusement, laissant couler la graisse, et placez sur un plat chaud. Procédez de la même manière avec plus d'oeufs jusqu'à ce qu'un nombre suffisant soient cuits, ajoutant plus de graisse dans la poêle, si c'est nécessaire.

CROQUETTES AUX OEUFS

2 oeufs bouillis dur
1 ou 2 c. à soupe de sauce blanche
1 c. à thé de persil haché
Un peu de jus de citron
Du sel
Du poivre
Quelques morceaux de pâtisserie

Hachez les oeufs et ajoutez-y assez de sauce blanche ou de toute autre sauce convenable pour les lier ensemble. Assaisonnez avec le poivre, le sel et le persil et le peu de jus de citron. Quelques champignons hachés ou un peu de fromage rapé peuvent être ajoutés si on le juge à propos. Employez le mélange pour faire les croquettes.

RIZ ET BACON BROUILLES

3 tasses de riz cuit
12 tranches de bacon
3 oeufs battus
Sel et poivre

Faites frire ou cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant; enlevez la moitié de la graisse et mettez le bacon de côté dans un endroit chaud. Mêlez ensemble les oeufs et le riz, et ajoutez le sel et le poivre au goût. Versez-y la graisse de bacon chaude laissée dans la poêle à frire, et brouillez. Accumulez sur un plat chaud, et entourez avec le bacon.

OEUFS BEURRES OU BROUILLES

4 oeufs
4 c. à soupe de lait, ordinaire ou écrémé
1 once de beurre
Assaisonnement
2 tranches de pain grillé ou des croûtons de pain frit

Quoique ce plat soit simple, il requiert beaucoup de soins, autant de soins qu'une omelette. Le but doit être de produire un mélange doux et crémeux bien assaisonné, et non pas une masse d'une sorte de cuir dur servi sur un pain grillé spongieux, tel qu'on le voit souvent sur nos tables. Préparez d'abord le pain grillé, coupez-le bien en forme de doigts, mettez le beurre dans une casserole émaillée ou de faïence, ajoutez les oeufs légèrement battus, et le lait, ordinaire ou écrémé Assaisonnez soigneusement avec du poivre, du sel et une pincée de muscade. Brassez maintenant d'une manière bien continue le contenu de la casserole sur un feu modéré jusqu'à ce que les oeufs commencent à prendre, et que le mélange soit d'une belle consistance crémeuse. Une pièce de beurre supplémentaire ajoutée en brassant à cette phase sera d'un excellent effet. Quand le tout sera prêt, enlevez la casserole du feu à l'instant et versez délicatement le mélange sur le pain grillé préparé. Garnissez avec un peu de persil et envoyez à la table à l'instant. Il ne faut jamais laisser en repos des oeufs beurrés. Si on le préfère, on peut les mettre sur un plat chaud, sans pain grillé, et les garnir de croûtons ou de pain frit.

AVIS.—A la place du lait ordinaire ou écrémé, on peut employer de la crème ou une sauce blanche claire.

OEUFS CUITS INDIVIDUELS

Beurrez des ramequins, saupoudrez le fond de miettes de pain séché, et cassez un oeuf dans chaque plat, ayant bien soin de ne pas briser le jaune. Saupoudrez le dessus de sel et de miettes de pain. Cuisez dans un four chaud jusqu'à ce que le blanc de l'oeuf soit pris.

OEUFS A LA SARDINE

4 oeufs cuits dur
2 onces de beurre
2 ou 3 gouttes de vinaigre
Du poivre de Cayenne
1 cuillerée à dessert de pâte de sardine
Des petits biscuits

Coupez les oeufs de travers par moitié, enlevez les jaunes, et enlevez aussi un petit morceau du blanc de manière que les parties se trouvent comme des petites tasses. Mettez les jaunes dans un mortier ou bassin solide avec le beurre, la pâte de sardine, et l'assaisonnement, pulvérisez bien et passez à travers un tamis. Saupoudrez les biscuits avec un peu du mélange, et remplissez les coquetiers avec le reste, le faisant monter haut dans le centre.

Servez froid et garnissez de cresson ou autre salade. Des sardines en boîtes dont les os et la peau ont été enlevés peuvent être employées à la place de la pâte de sardine.

AVIS.—Ce plat paraîtra mieux si le mélange est mis dans un sac à couler et poussé de force dans les oeufs, tout en en gardant un peu pour garnir les côtés des biscuits. Il y a plusieurs variétés de ce plat, vu que l'on peut employer n'importe quelle pâte savoureuse à la place de la pâte de sardine. La décoration peut aussi être variée—des petits morceaux de cornichons, de jambon, de betterave, ou des truffes coupées en morceaux délicats aideront à donner une belle apparence, tandis que de l'aspic haché ou un peu de salade verte fraîche, au lieu des petits biscuits, peuvent servir comme un lit sur lequel on peut placer les oeufs.

OEUFS ET BACON, NOUVEAU GENRE

8 tranches de bacon, coupé en carrés
6 petites tranches de pain sec, coupé en carrés
Un peu de sel
4 oeufs
¼ tasse de lait
⅛ cuillerée à thé de sel

Faites cuire le bacon jusqu'à brunissement; ajoutez le pain et tournez et retournez avec le bacon et la graisse jusqu'à ce que le tout soit bien à point et légèrement bruni, puis ajoutez les oeufs battus avec l'assaisonnement et le lait et brouillez comme à l'ordinaire. C'est une très bonne manière d'utiliser du pain sec.

OMELETTE MOUSSEUSE

4 oeufs
¼ c. à thé de sel
Cayenne ou poivre
4 c. à soupe de lait
2 c. à soupe de beurre

Battez les jaunes d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux, ajoutez l'assaisonnement et le lait, battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, mais pas secs. Chauffez une poêle a omelette, mettez-y du beurre et tournez de manière à beurrer les côtés et le fond. Coupez et mettez les blancs dans les jaunes quand la poêle est très chaude, mettez l'omelette, étendez uniformément, puis réduisez la chaleur. Quand l'omelette est prise, mettez-la dans un four chaud pendant quelques minutes pour qu'elle sèche légèrement sur le dessus, retirez-la, garnissez-la de persil et servez immédiatement.

OMELETTE AUX EPINARDS

1 tasse d'épinards cuits
1½ c. à soupe de Farine Purity
2 c. à soupe de beurre
4 oeufs
½ tasse de crème
1 cuillerée à thé de sel
Quelques grains de poivre

METHODE. — Hachez menu les épinards, et faites une sauce avec le beurre, la farine, la crème, le poivre et la moitié du sel, laissant le tout bouillir absolument. Amalgamez avec les épinards, séparez les jaunes d'oeufs des blancs, battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils aient la couleur du citron, ajoutant le reste du sel et un peu de poivre. Battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et secs et coupez et ajoutez-les dans le premier mélange. Versez le mélange d'oeufs dans un plat d'omelette bien beurré et chaud, mettez les épinards sur le haut, et cuisez très doucement durant environ douze minutes jusqu'à ce que l'oeuf soit pris et l'omelette brunie. Pliez comme d'habitude.

PATE AUX OEUFS ET AUX PATATES

4 oeufs bouillis dur
½ livre de patates cuites
1 once de beurre
2 ou 3 c. à soupe de lait
1 c. à dessert de persil haché
1 tasse à thé de sauce blanche
Sel et poivre

Tamisez les patates et faites-les chauffer dans une casserole avec le beurre, le persil et un peu de lait. Assaisonnez au goût et mêlez jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mou et léger. Coupez les oeufs bouillis dur en tranches et tenez prête une tasse à thé de bonne sauce blanche. Graissez un plat à pâté et mettez-y un rang de patates préparées. Mettez ensuite les oeufs et versez la sauce pardessus. Laissez reposer peu de temps et mettez ensuite le reste des patates sur le dessus. Nivelez et marquez nettement avec la pointe d'un couteau. Vernissez avec un peu d'oeuf ou de lait, et cuisez dans un four modéré jusqu'à un beau brunissement.

AVIS.—On peut, au goût, mêler aux patates un peu de fromage râpé.

OEUFS CONCORDIA

6 oeufs
4 tasses de blé d'Inde lessivé cuit et froid
1 tasse de fromage râpé
2 c. à soupe de beurre
Du poivre et du sel

Beurrez une tourtière (baking dish) et remplissez-la de blé d'Inde lessivé qui ne doit pas être trop dur; avec le fond d'une tasse, faites autant de dépressions dans le blé d'Inde que vous désirez mettre d'oeufs. Saupoudrez avec la moitié du fromage et mettez dans un four chaud jusqu'à ce qu'il soit fondu et qu'il commence à brunir. Enlevez du four et mettez un oeuf dans chaque dépression. Parsemez le beurre ici et là, saupoudrez avec le reste du fromage, et saupoudrez aussi avec un peu de sel et de poivre. Placez encore dans le four jusqu'à ce que les oeufs soient pris, environ dix minutes.

OEUFS POCHES DANS UNE SAUCE D'ABATIS

3 tasses d'eau bouillante
3 séries d'abatis de poulets
½ c. à thé d'oignons râpés
½ c. à thé de sel
2 cuillerées à soupe de beurre
1 cuillerée à soupe de Farine Purity
½ c. à thé de "bouquet" de cuisine
½ c. à thé de sauce Worcestershire
2 c. à soupe de persil haché
6 oeufs
Un peu de poivre

Nettoyez absolument les abatis et enlevez toutes les parties vertes adhérentes au foie. Faites frire dans le beurre jusqu'à brunissement, et ajoutez les oignons, le sel, et le poivre et les trois tasses d'eau bouillante, et cuisez lentement pendant une heure et demie jusqu'à ce que les abatis soient tendres. Il devra y avoir alors deux tasses de bouillon. Hachez les abatis menu, mêlez la farine avec un peu d'eau froide, et épaississez le bouillon; ajoutez les abatis et le reste des assaisonnements et disposez en six ramequins ou plats d'oeufs pouchés. Faites glisser un oeuf soigneusement brisé dans chacun d'eux, saupoudrez de sel, de poivre et de persil haché, mettez un morceau de beurre sur chacun, et cuisez dans un four modéré jusqu'à ce que les oeufs soient pris.

OEUFS AVEC SPAGHETTI

¼ livre de spaghetti
1 once de beurre
3 oeufs cuits dur
2 ou 3 c. à soupe de fromage râpé
¼ chopine de sauce blanche
Assaisonnement
Une pincée de muscade

Cuisez le spaghetti dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit tendre, enlevez bien l'eau et mélangez-y du beurre. Assaisonnez avec poivre, sel et une pincée de muscade. Coupez les oeufs cuits dur en tranches, et préparez ¼ chopine de sauce blanche. Graissez un plat à l'épreuve du feu, et arrangez-y le spaghetti et les oeufs en rangs. Saupoudrez-les de la moitié du fromage râpé, versez la sauce sur le dessus, puis le reste du fromage. Mettez-y ici et là quelques petits morceaux de beurre, et brunissez dans un four vif.

OEUFS FARCIS A LA DANDY

½ douz. d'oeufs cuits dur
1 livre de pissenlits verts
1 petit oignon
1 tranche de porc ou de bacon
1 cuillerée à thé de sel
2 cuillerées à soupe de vinaigre

Coupez les oeufs par moitiés et enlevez les jaunes. Cuisez les herbes vertes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et divisez-les en deux parties. A une portion, ajoutez le sel, le porc frit, croustillant et haché, l'oignon haché et cuit dans le sel, le vinaigre et les jaunes d'oeufs écrasés. Pilez les blancs d'oeufs avec le mélange. Placez dans le four pour réchauffer, et servez sur un lit d'herbes vertes employant dans ce but la partie d'herbes cuites assaisonnée au goût. Des épinards des feuilles de betterave ou d'artichaut peuvent être employés à la place du pissenlit.

FRICASSEE D'OEUFS

4 oeufs bouillis dur
½ chopine de sauce blanche
1 c. à thé de persil haché
Des rouleaux de bacon
Des croûtons de pain frit

Enlevez les coquilles des oeufs cuits dur et coupez-les en tranches pas trop minces. Préparez ½ chopine de sauce blanche, mettez-y les oeufs et laissez chauffer. Assaisonnez au goût et disposez bien dans le plat. Saupoudrez au-dessus les persils hachés, et garnissez de petits rouleaux de bacon et de croûtons de pain frit.

AVIS.—On peut omettre le bacon et à la place de la sauce blanche on peut employer d'autres sauces. Les oeufs sont très bons quand ils sont fricassés dans une sauce brune avec l'addition de quelques champignons hachés, ou dans une sauce aux tomates avec un bord de patates tout autour.

POISSON

Un poisson est frais quand les branchies en sont rouges, les yeux brillants et peu enfoncés, les écailles raides et brillantes et la chair ferme. Le poisson est une partie importante de notre alimentation. Il n'est pas aussi nourrissant que la viande, mais s'il est cuit tel qu'il doit l'être, il est plus facile à digérer. On sert ordinairement le poisson comme variété, ce qui fait un joli changement avec la viande, et il a l'avantage d'être moins long à cuire. Il y a tant de variétés de poisson et tant de bonnes manières de le préparer que nous devrions n'avoir aucun ennui à préparer un plat attrayant. Le poisson doit être bien assaisonné et garni de manière à plaire à l'oeil. Les garnitures favorites sont les citrons coupés en différentes formes, du persil, du cresson de fontaine ou de la laitue.

PREPARATION.—Pour écailler un poisson enlevez les écailles avec un couteau émoussé et laissez dans un bassin d'eau froide. Commencez à la queue et allez vers la tête. Fendez le poisson vers le bas de l'estomac, enlevez les entrailles, frottez et lavez avec du sel et de l'eau et essuyez sec. Pour désosser un poisson, enlevez la tête et faites passer un couteau pointu en remontant dessous la chair, depuis la queue jusqu'à la tête; tournez et enlevez la chair de l'autre côté, enlevez la viande et éloignez avec vos doigts la chair des os.

POISSON BOUILLI

Nettoyez le poisson, essuyez-le soigneusement et frottez-le avec du sel. Laissez-le dans le sel pendant quelques heures. Enveloppez-le dans un morceau de toile à fromage pour tenir le poisson

ensemble et pour empêcher l'écume d'adhérer au poisson. Placez-le dans une bouilloire à moitié remplie d'eau bouillante. Cuisez lentement, donnant de 15 à 20 minutes par livre. Une longue bouilloire à poisson avec un porte-poisson est utile. On peut aussi y substituer un panier en fil de fer dans une bouilloire, le poisson étant enroulé dans le panier. A l'eau dans laquelle le poisson a été cuit doivent être ajoutés du sel et du vinaigre, ou du jus de citron—2 cuillerées à thé de sel et 1 de vinaigre pour 1 pinte d'eau. Le sel donne de la saveur, le vinaigre ou le jus de citron garde la chair blanche. Si un poisson pèse 4 livres, laissez-le mijoter 40 minutes. Pour un petit poisson d'eau fraîche, employez de l'eau froide. Aussitôt qu'ils bouillent, ils sont cuits. Retirez-les de l'eau et enlevez la toile à fromage. Placez sur un plat, garnissez de persil et de tranches de citron. On peut aussi employer des patates en purée mises dans un tube à pâte, ou des croquettes de pommes de terre.

POISSON CUIT

Un poisson pesant de 4 à 6 livres est d'une bonne taille pour cuire. Nettoyez comme ci-dessus, faites une garniture avec des miettes de pain, du beurre, du sel, du poivre, du persil, des oignons, et du porc salé haché menu. Mêlez le tout avec un oeuf, remplissez le corps du poisson et cousez-le. Mettez-le dans une lèchefrite avec une chopine d'eau. Cuisez 1½ heurre. Epaississez du jus et versez-le dessus. Garnissez et servez.

FILET DE MERLUCHE OU MORUE

Accommodez et nettoyez le poisson, enlevez la peau et l'échine, coupez la chair en morceaux carrés, assaisonnez de sel et de poivre et roulez dans la farine de blé d'Inde fine ou de la Farine Purity. Prenez plusieurs tranches de porc salé, mettez le poisson dans la graisse chaude, cuisez jusqu'au brun de chaque côté, égouttez sur du papier mou et servez chaud. Servez avec du beurre et garnissez de tranches de citron. Tout poisson ayant une chair blanche et ferme peut être préparé de cette manière.

MERLUCHE FUMEE D'ECOSSE

Prenez une merluche, mettez-la dans une poêle à frire après en avoir baissé la peau et versez-y assez d'eau chaude pour couvrir la peau et non le reste du poisson. Laissez le poisson dans le fourneau 15 minutes. A ce moment, il est temps de détacher la peau. Sortez le poisson du four, enlevez la peau complètement et enlevez l'eau de la lèchefrite. Remettez le poisson dans la lèchefrite avec assez de lait pour le couvrir et parsemez-le de morceaux de beurre.

Cuisez pendant 10 ou 15 minutes. On peut alors épaissir le lait et le servir avec le poisson. Si on se sert de crème douce au lieu de beurre, on prend une tasse de crème, et, avant de s'en servir, on l'épaissit avec un peu de farine Purity. Versez-la sur le poisson quand il est cuit.

TRUITE DE RUISSEAU

Lavez net et essuyez bien sèche. Plongez dans un oeuf puis dans des miettes de craqueurs, et assaisonez-le. Faites frire jusqu'au brun dans de la graisse chaude.

HALIBUT GRILLE

Enveloppez d'un ligne essoré dans de l'eau froide, assaisonnez les tranches avec du poivre et du sel. Roulez dans la Farine Purity ou de la farine de blé d'Inde et faites griller 25 minutes. Servez avec du beurre maître d'hôtel.

HALIBUT CUIT

Coupez le poisson en tranches à griller. Enlevez la peau et les os. Roulez les deux côtés dans des miettes de pain sèche mêlées avec du sel et poivre. Mettez-en un rang léger dans

un plat à pâte bien graissé. Pointillez ici et là de graisse chaude et faites cuire 35 minutes.

On peut employer le même procédé avec le saumon ou la morue.

BOULETTES DE MORUE

1 tasse de morue cuite
1 oeuf
Du persil
1 tasse de patates en purée
1 tasse de miettes de craqueurs
De la graisse
De la Farine Purity
Des patates frites

Mettez la morue en purée très lisse, ajoutez les patates et l'oeuf bien battus, formez en boulettes, roulez dans la farine, puis dans l'oeuf, puis dans les miettes de craqueurs, et faites frire dans une graisse profonde. Egouttez, disposez sur un plat en une belle pyramide. Garnissez de patates frites et persil. On peut en faire des petits pains d'environ ¾ pouce d'épaisseur et les faire frire jusqu'à brunissement dans une poêle à frire.

MORUE A LA CREME

Faites chauffer au bain-marie une tasse et demie de lait, ajoutez 1 tasse et demie de morue salée (qui a précédemment été réduite en petits morceaux et trempée toute la nuit dans de l'eau froide), faites cuire 10 minutes, mêlez une cuillerée à soupe de beurre, 1 cuillerée à soupe de farine Purity en une pâte coulante puis versez en croisant dans le lait. Quand le tout est coulant comme de la crème, enlevez du feu et servez.

MOULE DE SAUMON (frais ou en conserve)

1 chopine de saumon émincé
½ tasse de lait
2 oeufs
1 c. à thé de sel
2 cuillerées à soupe de vinaigre ou de jus de citron
1 c. à soupe de persil émincé
½ cuillerée à thé de moutarde
Un petit morceau de beurre
1 tasse de miettes de pain

Mêlez le tout ensemble et cuisez à la vapeur dans un grand moule durant 45 minutes, ou 20 minutes dans des petits moules. Servez avec de la sauce aux tomates et de la salade.

MOULE DE SAUMON No 2

Prenez une chopine de saumon, enlevez l'huile, puis tous les os et brassez le poisson jusqu'à ce qu'il soit mou; ajoutez 2 cuillerées à soupe de beurre fondu, ½ tasse de miettes de pain bien fines, deux oeufs bien battus, du poivre et du sel. Mettez dans un plat couvert (bien beurré), cuisez une heure à la vapeur. Mettez ensuite sur un grand plat et versez une sauce faite comme suit: 1 tasse de lait, 3 cuillerées à soupe de Farine Purity humectée d'un peu de lait, ajoutez l'huile du saumon et l'oeuf bien battu. Faites bouillir lentement jusqu'à épaississement. Un moule de saumon peut être servi froid, mais il vaut beaucoup mieux le servir chaud avec de la sauce.

EPERLANS FRITS

Nettoyez les éperlans, enlevant les entrailles et les branchies, laissant la tête et la queue. Lavez, essuyez bien secs, saupoudrez avec du sel et du poivre, plongez dans de la farine Purity, 1 oeuf et des miettes de pain, et faites cuire 3 ou 4 minutes dans de la graisse profonde. Disposez dans un grand plat chaud et garnissez de persil et de citron. Les éperlans peuvent être cuits dans le fourneau ou grillés sur une poêle.

MAQUEREAU SALE BOUILLI

Laissez reposer toute une nuit le maquereau dans un plat de terre et dans l'eau froide, le dos en haut. Au matin, égouttez et mettez dans une poêle avec assez d'eau froide pour le recouvrir. Laissez mijoter (pas bouillir) environ 20 minutes. Servez dans un grand plat chaud avec du beurre et de la sauce blanche riche versée dessus.

POISSON A LA CREME

Déchiquetez du poisson froid ayant été cuit et enlevez tous les os. Faites une sauce-crème avec 2 cuillerées à soupe de beurre et la même quantité de Farine Purity, 2 tasses de lait, quelques grains de poivre de cayenne, ½ cuillerée à thé de sel. Beurrez un plat à pouding, mettez un rang de poisson, un rang de sauce et continuez ainsi jusqu'à ce que le plat soit plein. Etendez les miettes beurrées sur le dessus et cuisez 20 minutes dans un fourneau chaud.

SAUMON CUIT

4 livres poisson
1 c. à soupe de sel
1 chopine de miettes de pain
4 c. à soupe de beurre fondu
1 citron
1 c. à soupe persil haché
2 c. à soupe d'oignons râpés
¼ c. à thé poivre
½ c. à thé sel
1 tasse d'huitres crues
Des tranches de lard gras

Ayez un poisson de 4 livres, lavez-le bien et saupoudrez-le avec une cuillerée à soupe de sel. Mettez-le dans la glacière et laissez-le là 2 heures. Faites une farce avec 1 tasse de miettes de pain, le persil, les oignons râpés, le beurre fondu, le jus de citron, l'écorce râpée du citron, le sel, le poivre et les huîtres crues hachées. Remplissez l'intérieur du poisson avec cette farce, cousez l'ouverture et attachez avec des brochettes de bois dans n'importe quelle forme désirée. Placez sur une tôle à frire, couvrez avec les tranches de lard de porc et cuisez dans un fourneau chaud.

GARNITURE

1 oeuf
½ c. à thé sel
1 petite c. à thé de moutarde sèche
1 c. à soupe de jus de citron
1 tasse d'huile à salade

Que le bol à mêler et l'huile soient très froids. Battez l'oeuf, la moutarde et le sel avec le batteur, jusqu'à ce qu'ils soient écumeux. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron et quelques gouttes d'huile, battant continuellement jusqu'à ce que le mélange devienne épais et lisse. Ajoutez quelques grains de céleri et du poivre (paprika) au goût. On peut ajouter quelques câpres si on le désire.

CROQUETTES DE SAUMON

Une boîte de saumon, une tasse de craqueurs (crackers) roulés; faites une sauce avec le jus du saumon, ½ tasse de lait, du sel, du poivre, une cuillerée à soupe (comblée) de Farine Purity, mêlez avec le saumon et les craqueurs. Disposez en boulettes ou rouleaux (si vous le désirez vous pouvez employer plus de craqueurs), plongez dans les oeufs battus et faites frire dans de la graisse chaude.

COQUILLAGES

La saison des huîtres s'étend de septembre à mai. Les huîtres se digèrent très facilement, surtout si elles sont mangées crues. Pour nettoyer les huîtres enlevez-leur leur liquide, gardant ce liquide. Examinez ensuite soigneusement les huîtres de peur qu'il y reste des morceaux d'écailles brisées, et lavez-les dans un peu d'eau froide. Faites attention de ne pas trop faire cuire les huîtres afin qu'elles ne durcissent pas. Faites mijoter jusqu'à ce que les bords commencent à se courber, pas plus longtemps.

HUITRES GRILLEES

Prenez les plus grosses huîtres, nettoyez-les, ébouillantez-les, égouttez-les, sèchez-les sur un essuie-mains et plongez-les dans du beurre amolli jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes, puis ensuite dans de la Farine Purity bien assaisonnée. Mettez-les sur un gril beurré. Cuisez sur des charbons clairs jusqu'à un léger brunissement. Servez sur des tranches de pain mince grillées

et beurrées. Si vous vous servez d'un poêle à gaz, mettez le pain sur le gril afin qu'il reçoive les gouttes tombantes. Des miettes fines de craqueurs peuvent être employées à la place de la farine. Les huîtres qui ont été remplies de pain pour être frites sont bonnes quand elles sont grillées.

HUITRES SUR ECAILLES

Gardes-les sur la glace jusqu'au moment de les servir. Ayez des petites assiettes à soupe à demi remplies de glace fine, et déposez les huîtres dans la moitié de la coquille, sur le plat, aussitôt qu'elles sont ouvertes. Servez à côté du sel, du poivre et un citron coupé; un véritable amateur d'huîtres n'emploiera aucune autre sauce. Les petites huîtres sont préférées; de 4 à 6 suffisent pour chaque assiette.

MORUE BOUILLIE AVEC HUITRES

Accommodez et nettoyez le poisson tel qu'indiqué, placez-le dans de l'eau bouillante légèrement salée, ajoutez quelques clous de girofle et du poivre, un morceau d'écorce de citron. Cuisez lentement allouant 15 minutes par livre. Cuisson faite, arrangez en bon ordre sur une serviette pliée, garnissez de persil et servez avec de la sauce aux huîtres faite comme suit:

1 chopine d'huitres
2 c. à soupe Farine Purity
½ c. à thé sel
½ tasse lait
2 c. à soupe beurre
Quelques grains de poivre, de cayenne et de macis

Faites égoutter dans un bol la liqueur provenant des huîtres. Lavez et examinez bien les huîtres, puis faites cuire dans leur liqueur jusqu'à ce que les bords commencent à se crisper. Enlevez les huîtres. Fondez le beurre, ajoutez la Farine Purity et ses assaisonnements, cuisez ensemble, puis ajoutez lentement une tasse de la liqueur d'huîtres et le lait. Cuisez ensemble, ajoutez les huîtres et servez dans un saucier.

PORC EN SERVIETTE

Assaisonnez des grosses huîtres avec du sel et du poivre. Coupez en tranches minces du bacon bien gras. Enveloppez une huître dans chaque tranche, attachez-les avec des petites brochettes de bois. Rendez très chaude une poêle à frire, mettez-y les huîtres. Cuisez juste assez longtemps pour faire onduler le bacon sur tous les côtés—disons environ 2 minutes—placez sur un petit morceau de pain grillé. Enlevez les brochettes. Servez chaud, garnissez de persil.

RAGOUT AUX HUITRES

Choisissez bien les huitres, enlevez la liqueur des huîtres, mettez deux pintes d'huîtres dans une casserole avec la liqueur des huîtres. Secouez-les au-dessus du feu, et quand elles commenceront à onduler et à se gonfler, enlevez-en l'écume, ajoutez une chopine de crème ou de lait riche à la liqueur, ajoutez des assaisonnements et du beurre, puis les huîtres et servez.

GARNITURE POUR PETITS PATES AUX HUITRES

Comptez 2 ou 3 huîtres par personne. Echaudez-les dans leur propre liqueur jusqu'à ce qu'elles se plissent. Egouttez-en le liquide au moyen d'une passoire. Coupez les huîtres en 2 ou 3 morceaux et enlevez la partie dure des huîtres. Cuisez 2 cuillerées à soupe de Farine Purity et 2 de beurre, mettez le tout en pâte, puis ajoutez ¼ chopine de la liqueur d'huîtres et ½ chopine de crème, puis les huîtres et laissez-les venir jusqu'au point d'ébullition. Enlevez-les du poêle et ajoutez les jaunes de deux oeufs; du poivre et du sel, une pincée de cayenne feront du bien. Mettez dans les petits pâtés aux huîtres et garnissez de persil.

HUITRES AU GRATIN

Saupoudrez un plat beurré avec des miettes de pain, puis mettez un rang d'huîtres, quelques morceaux de beurre, du poivre et du sel, de céleri, du macis moulu, et procédez ainsi jusqu'à ce que le plat soit rempli, laissant les miettes beurrées sur le dessus. Il vaut mieux employer un plat peu profond et n'avoir seulement que deux rangs d'huîtres. Versez un peu de lait. Cuisez jusqu'a un brun léger.

BEIGNETS AUX HUITRES

Prenez une chopine de lait, deux oeufs bien battus et de la Farine Purity suffisamment pour faire une pâte lisse, mais plutôt claire. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Versez-y en croisant 50 grosses huîtres, versez une cuillerée de pâte dans de la graisse bouillante, ayant une ou deux huîtres dans chaque cuillerée. Servez chaud sur des serviettes frangées.

HOMARDS

Le temps de cuisson du homard varie avec sa grosseur: soit de 15 à 20 minutes pour les gros et de 10 pour les petits. La manière ordinaire est de les plonger dans de l'eau bouillante suffisamment pour les couvrir et de les cuire lentement jusqu'à cuisson complète. Les cuire trop les rend durs et détruit la bonne et délicate saveur de la chair.

HUITRES FRITES

25 grosses huîtres
2 oeufs
2 c. à soupe de Farine Purity
4 c. à soupe de lait
4 c. à soupe de poussière de craqueurs
4 c. à thé comblées de miettes de pain
1 c. à sel de sel
1 c. à sel de poivre
1 c. à sel de muscade râpée

Egouttez les huîtres absolument et plongez-les une par une dans une pâte faite de la Farine Purity, du lait, du poivre et du sel, puis roulez-les dans la poussière de craqueurs (crackers) et mettez-les séparément sur un plat pour le faire sécher ½ heure. Tenez prête la graisse chaude et clarifiée et plongez les huîtres une par une dans les oeufs bien battus, puis roulez-les dans les miettes de pain et la muscade qui doivent être mêlés ensemble, et laissez-les tomber délicatement dans la graisse chaude, les y laissant environ 3 minutes. Mettez-les pour un moment sur du papier brun pour les sécher, et servez très chaudes.

PALOURDES

Choisissez une douzaine de grosses palourdes Guilford, lavez-les avec soin et plongez-les dans l'eau bouillante pour un moment. Egouttez-les, ouvrez-les et n'employez que la partie ronde et grasse. Mettez dans le réchaud ou la poêle à frire une coquille de beurre et quand il sera bien chaud, ajoutez un peu de farine Purity, et de poivre de cayenne au goût; laissez mijoter les palourdes jusqu'à cuisson légère (environ 40 minutes), et mettez-y une roquille de vin de Xérès (Sherry) léger. Couvrez et faites mijoter 5 minutes. Servez sur pain grillé chaud.

COQUILLAGES

Pour frire, plongez dans un oeuf, roulez dans des miettes de pain, saupoudrez de poivre et de sel et faites cuire dans une graisse profonde Pour en faire un ragoût, faites une chopine de sauce blanche, ajoutez les coquillages et cuisez 10 minutes au bain-marie.

RAMEQUINS AU HOMARD

Un petit homard, 1 once de beurre, 2 échalotes hachées, ½ once de Farine Purity, 1 verre de marsala, ½ verre de lait, assaisonnement, des miettes de pain brun, des boîtes à ramequins en papier ou en porcelainane.

Hachez le homard à la grosse, fondez le beurre dans une casserole, mettez-y les échalotes hachées menu et cuisez-les dans le beurre sans

roussir. Mettez le homard, puis ajoutez le sherry. Cuisez quelques secondes, ajoutez le lait et remuez jusqu'à ébullition. Assaissonnez bien et remplissez le ramequin avec le mélange. Laissez tomber des miettes de pain roussi sur chaque. Placez dans le fourneau cinq minutes pour le rendre très chaud, et servez immédiatement. On peut employer des homards en boîte ou autre poisson.

CRABES

La saison des crabes est durant les mois d'été, et les crabes, comme les homards, se vendent vivants. Mettez-les dans l'eau bouillante et cuisez-les précisément de la même manière que les homards. Les crabes à la coquille molle ne sont rien autre que les crabes à coquille dure qui changent de coquille.

POISSON A LA PLANCHE

Nettoyez le poisson et préparez-le comme pour le griller. Placez-le sur la dos sur la planche en bois dur qui devra avoir au moins un pouce d'épaisseur. Frottez le poisson avec du beurre fondu, et assaisonnez avec du sel et du poivre. Placez sur une grille dans un founreau chaud et cuisez 25 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson soit complète. Faites passer des patates chaudes pilées à travers un tube à pâte, faisant une bordure autour du bord du poisson. Brunissez dans un fourneau chaud. Garnissez de persil et de citron. Faites mettre sur la table à l'instant.

Pour arranger un poisson à la planche dans un poêle à gaz, la planche peut être placée sous le gril aussi loin de la flamme que possible; roussissez, réduisez la chaleur et cuisez lentement. Garnissez et servez.

CASSEROLE DE RIZ ET DE POISSON

2 tasses de poisson froid en flocons
¼ tasse miettes de pain
¼ c. à thé poivre
1 c. à soupe persil haché
2 c. à soupe de lait
1 c. à thé jus de citron
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé jus d'oignon
2 c. à soupe beurre
1 oeuf
3 tasses de riz cuit

Mêlez les assaisonnements avec les miettes et ajoutez au beurre fondu, puis ajoutez le poisson. Mêlez le lait et l'oeuf, puis le jus de citron. Couvrez avec du riz le moule graissé, remplissez le centre avec un mélange de poisson, couvrez avec le reste du riz, fermez hermétiquement et faites cuire à la vapeur durant 45 minutes. Mettez sur un plat chaud et servez avec persil et sauce aux oeufs.

SAUMON A LA CREME

Une chopine de lait, du beurre, du poivre, et du sel. Laissez bouillir et épaissir avec des miettes de pain. Après avoir enlevé du feu, ajoutez un oeuf bien battu. Mettez dans des plats individuels un rang de sauce, puis du saumon en flocons alternativement et mettez des miettes de pain sur le dessus avec un petit morceau de beurre.

CUISSES DE GRENOUILLE

Les grenouilles vertes des marais fournissent les meilleures cuisses, car elles sont plus tendres et ont moins le fort goût de boue. On les aime généralement frites. Enlevez les pattes et liez ensemble les cuisses en insérant les morceaux coupés le long du tibia de l'autre jambe. Essuyez bien, saupoudrez de sel et de poivre, roulez dans la farine Purity un oeuf et des miettes fines de pain, faites frire jusqu'à un brun délicat dans de la graisse chaude profonde. Servez avec de la sauce tartare. On peut aussi les cuire dans une poêle à frire avec du beurre, en disposant de deux cuillerées à soupe de beurre pour une douzaine de cuisses de grenouille.

POISSON A LA CREME

2 tasses poisson froid
1 feuille de laurier
2 c. à soupe Farine Purity
½ tasse de fines miettes de pain
¼ c. à thé poivre blanc
1 tasse lait chaud
½ c. à thé jus d'oignon
½ c. à thé de sel

Faites une sauce en battant en crème la farine Purity et le beurre et en les ajoutant au lait chaud. Mettez-les au bain-marie et ajoutez le sel, le poivre, le jus d'oignon et la feuille de laurier. Brassez jusqu'à ce que le mélange ait l'épaisseur de la crème. Couvrez maintenant le fond d'un plat à cuire avec du poisson frais en flocons, et versez par-dessus la moitié de la sauce. Mettez ensuite un autre rang de poisson et versez le reste de la sauce. Saupoudrez de miettes de pain, pointillez de beurre et brunissez dans un fourneau modérément chaud. On peut employer n'importe quelle sorte de poisson froid. Suffit pour six personnes.

MORUE BOUILLIE AVEC HUITRES

Accommodez et nettoyez le poisson tel qu'indiqué, mettez-le dans l'eau bouillante légèrement salée, ajoutez quelques clous de girofle et quelques grains de poivre blanc, un morceau d'écorce de citron. Cuisez lentement, 15 minutes par livre. Cuisson faite, disposez joliment sur une serviette pliée, garnissez de persil et servez avec de la sauce aux huîtres.

CROQUETTES DE POISSON

2 tasses poisson froid
1 c. à thé de sel
1 tasse de lait
Du persil
1½ c. à thé de poivre
2 c. à soupe Farine Purity
2 oeufs
De la graisse
Citrons
1 tasse miettes de pain

Réduisez en crème la farine Purity et le beurre. Mettez le lait au bain-marie, et quand il est au point d'ébullition, ajoutez la farine Purity et le beurre. Brassez jusqu'à ce que le mélange soit coulant et épais, ajoutez le sel, le poivre et le poisson en flocons. Etendez sur un plat et laissez refroidir. Donnez ensuite la forme, roulez dans la farine Purity, les oeufs et les miettes de pain, et faites cuire dans de la graisse profonde. Disposez sur un plat chaud, et garnissez de persil et de citrons en tranches. Suffira pour six personnes.

PAIN DE POISSON

2 tasses de poisson frais en flocons
2 oeufs
1 tasse de miettes de pain fines et molles
Assaisonnements au goût (sel, poivre, curry, anchois ou sauce Worchestershire)

Ajoutez les miettes de pain au poisson, versez-y en brassant les oeufs légèrement battus et les assaisonnements. Placez dans un moule graissé couvrez et cuisez trente minutes à la vapeur. Servez avec un oeuf ou de la sauce hollandaise.

❦ ❦ ❦

SAUCES DE POISSON

SAUCE DE CAPRES

⅓ tasse beurre
½ tasse câpres
½ c. à thé sel
3 c. à soupe Farine Purity
1½ tasse bouillon de mouton
Quelques grains de cayenne

Fondez le beurre, ajoutez la farine mêlée avec les assaisonnements; faites cuire mou, ajoutez le bouillon (⅓ à la fois). Cuisez ensemble en brassant tout le temps. Cuisson faite, ajoutez les câpres bien égouttées de leur liqueur.

SAUCE DE TOMATES

2 c. à soupe beurre
½ tasse d'eau
1 tranche d'oignon
½ c. à thé sel
2½ c. à soupe Farine Purity
1 tasse jus de tomates filtré
⅛ c. à thé de poivre
2 clous de girofle

Faites bouillir ensemble l'eau, le jus de tomates et l'oignon. Roussissez le beurre, ajoutez la farine et roussissez ensemble; ajoutez graduellement le liquide chaud. Faites bouillir 3 minutes et filtrez.

SAUCE D'HUITRES

½ chopine d'huîtres
2 c. à soupe Farine Purity
Du poivre
½ tasse de lait ou jus de poulet
½ tasse de jus d'huîtres
2 c. à soupe beurre
⅛ c. à thé sel
Un peu de muscade

Préparez les huîtres et cuisez dans le jus jusqu'à ce qu'elles gonflent, égouttez et gardez le jus (il devra y en avoir ½ tasse). Coupez les huîtres en morceaux. Faites une sauce blanche avec les ingrédients qui restent, et, juste avant de servir, ajoutez le jus d'huîtres filtré et les huîtres.

SAUCE HOLLANDAISE

2 jaunes d'oeufs
½ tasse beurre
¾ c. à soupe jus de citron
¼ c. à thé sel
⅓ tasse eau bouillante
Quelques grains de cayenne

Ajoutez les jaunes d'oeufs, le jus de citron et les assaisonnements à un tiers du beurre; placez dans une casserole au-desus de l'eau bouillante et brassez constamment jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Quand il épaissira, ajoutez le reste du beurre, un petit morceau à la fois, ajoutez l'eau et cuisez une minute.

HOMARD

1 petit homard
2 c. à soupe Farine Purity
2 c. à soupe jus de citron
4 c. à soupe beurre
⅛ c. à thé cayenne
1 chopine d'eau bouillante

Coupez la chair en petits carrés, écrasez les oeufs (coral) du homard avec 1 c. à soupe de beurre; cuisez ensemble la farine mêlée avec les assaisonnements et le reste du beurre, ajoutez l'eau lentement et les oeufs du homard et mijotez cinq minutes. Passez au tamis la chair du homard, faites-la bouillir et servez.

SAUCE TARTARE

½ échalote hachée fin
½ tasse d' huile d'olive
½ c. à thé de sel
2 c. à soupe de vinaigre d'estragon
½ c. à thé muscade
2 jaunes d'oeufs
1 c. à thé de sucre en poudre
Quelques grains de cayenne
½ c. soupe de ce qui suit: câpres, marinades, olives, persil

Suivez les indications telles que données pour la mayonnaise, ajoutant les marinades, les câpres, etc., avant de servir.

SAUCE BLANCHE

1 chopine de lait
4 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe Farine Purity

METHODE. — Fondez le beurre, mêlez-y la farine puis versez-y graduellement le lait, battez bien, cuisez jusqu'à épaississement, assaisonnez avec poivre et sel. Une sauce blanche est améliorée en y ajoutant le blanc battu d'un oeuf à ce mélange quand il est sur le feu, juste avant de le servir.

SAUCE AU BEURRE EN FUSION

¼ tasse beurre
¼ c. à thé sel
1 tasse d'eau bouillante
⅛ c. à thé de poivre
2 c. à soupe Farine Purity

Suivre les indications données pour la sauce blanche numéro 1.

FARCE POUR POISSON

1 tasse de miettes de pain
¼ c. à thé sel
Cayenne
⅛ c. à thé poivre
1 c. à thé jus d'oignon
2 c. à soupe beurre
1 c. à thé persil haché
1 c. à thé câpres ou de marinades hachées

Mêlez les assaisonnements avec les miettes de pain. Humectez-les avec du lait ou un oeuf, si on désire une farce humide.

SAUCE AUX OEUFS

1 oeuf bouilli dur et haché bien fin ajouté à la Sauce Blanche ordinaire.

CUISINE POUR INVALIDES

THE DE BOEUF

Un peu de sel
½ livre de boeuf
½ chopine d'eau froide

Choisissez du boeuf maigre, juteux et fraîchement tué. Un morceau de la culotte, de la croupe ou du coté du haut, conviendrait très bien mais il ne faut pas employer le devant de la jambe de boeuf parce qu'il compte trop d'os et de cartilages, ce qui demande une trop longue cuisson et produit de la gélatine, substance de bien peu de valeur pour un invalide. Frottez légèrement la viande avec un linge humide et enlevez-en tout le gras et la peau. Coupez en tranches minces et déchiquetez-la finement avec un couteau afin de briser les fibres de la viande et de permettre au jus de sortir plus librement. S'il faut préparer une grande quantité de thé de boeuf comme dans un hôpital, on peut passer la viande par un hachoir à émincé. Pesez la viande et mettez-la dans une jarre ou un bassin solide avec les mêmes proportions d'eau que ci-dessus et un peu de sel (à moins que ce dernier ne soit défendu). Couvrez avec un morceau de papier blanc bien fort ou, ce qui est encore mieux, avec un couvercle, et, si le temps le permet, laissez reposer le thé de boeuf une demi-heure, vu que l'eau froide aidera à en tirer le jus.

Battez bien avant de mettre cuire. Puis placez la jarre contenant le thé de boeuf dans une casserole avec assez d'eau froide pour permettre d'atteindre les trois quarts de la hauteur des côtés. Couvrez avec le couvercle, amenez à l'ébullition, puis laissez l'eau mijoter de 2 à 3 heures. Si l'eau baisse à cause de l'ébullition, ajoutez-en. Quand la cuisson sera suffisante, enlevez la jarre de la casserole, battez le contenu avec une fourchette et mettez dans un tamis de fil ou un tamis grossier, en y pressant la viande pour qu'elle s'assèche le plus possible. (Les lambeaux de viande doivent être mis dans la marmite.) Quand on demande du thé de boeuf clair, le coulage doit être fait à travers un couloir de crin ou une pièce de mousseline.

AVIS.—Un double cuiseur peut être employé à la place d'une jarre pour cuire le thé de boeuf. Temps de la cuisson: 2 à 3 heures après avoir fait tremper.

BOUILLON DE MOUTON

Peut être fait de la même manière que le thé de boeuf. Une tranche de viande prise sur le gigot est l'un des meilleurs morceaux à employer, vu qu'il est moins parsemé de graisse que les autres parties. Quelques petits petits morceaux de céleri ou autre essence végétale peut être ajouté si on le veut. Ceci est une petite variété d'avec l'usage constant du boeuf, et des invalides en sont tout à fait contents.

AVIS.—On peut aussi faire du thé de veau de la même manière ou un mélange de mouton et de veau, ou du boeuf et du veau peuvent être employés.

EAU DE CHAUX

Ajoutez graduellement une chopine d'eau bouillante à un morceau de chaux non éteinte de la grosseur d'une noix anglaise (Walnut). Brassez de temps en temps; laisez reposer une demi-heure, puis laissez la chaux s'affermir; enlevez l'eau et jetez-la. Ajoutez 2 pintes d'eau bouillie et distillée; brassez bien, laissez consolider les parties les plus grosses et versez dans des bouteilles; bouchez hermétiquement. Secouez de temps en temps pour garder la solution saturée.

GRUAU

Tous les gruaux doivent être tamisés avant d'être servis. On peut employer du lait ou bien de l'eau. Si on se sert de lait il est bon d'ajouter le sel juste avant de couler.

GRUAU A L'ARROWROOT

½ c. à soupe d'arrowroot
½ c. à thé de sucre
½ tasse de lait
¼ c. à thé de sel
½ tasse eau chaude

Mêlez les ingrédients secs avec une cuillerée à soupe d'eau froide. Ajoutez de l'eau chaude et cuisez 15 minutes. Ajoutez le lait et amenez au point d'ébullition. Coulez et servez à l'instant.

GRUAU DE FARINE DE BLE D'INDE

1 c. à soupe farine de blé d'Inde
½ c. à soupe Farine Purity
¼ c. à thé de sel
1½ tasse d'eau bouillante
2 c. à soupe d'eau froide
Lait ou crème

Mêlez les ingrédients secs avec l'eau froide; versez en croisant dans l'eau bouillante; laissez bouillir 5 minutes; puis cuisez au bain-marie ou dans le Cuiseur Sans Feu 1½ ou 2 heures. Coulez; éclaicissez au goût avec lait ou crème.

GRUAU DE FARINE D'AVOINE PURITY

¼ tasse farine d'avoine Purity
¼ c. à thé de sel
1 tasse d'eau froide

Trempez 1 une heure de la farine d'avoine dans l'eau. Filtrez, ajoutez le sel au liquide et cuisez au-dessus d'eau chaude 45 minutes. On peut employer tout du lait à la place de l'eau ou partie de lait et partie d'eau.

EAU ALBUMINEE

Ajoutez graduellement l'eau et le jus de fruits à l'oeuf, battant jusqu'à mélange complet. On peut omettre le jus de fruit.

SIROP DE GRAINE DE LIN

4 onces de graine de lin entières
2 onces de racine de réglisse
2 onces de raisins secs
2 pintes d'eau
Le jus d'un citron

Cuisez les quatres premiers ingrédients (ne les laissez pas bouillir) jusqu'à ce qu'ils soient réduits à une pinte. Coulez, ajoutez le jus de citron. Servez chaud ou froid.

OEUF AU VIN (EGG NOG)

⅔ tasse de lait
1 oeuf
1 c. à soupe sucre
2 c. à soupe de vin ou
1 c. à soupe de brandy
Quelques grains de sel

Battez l'oeuf légèrement, ajoutez le sel, le sucre et le vin. Mêlez entièrement, ajoutez le lait et coulez. On peut omettre le vin et le remplacer par quelques grains de muscade ou autres assaisonnements.

SOUFFLE D'ARROWROOT

1 c. à thé d'arrowroot
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé lait froid
½ blanc d'oeuf
Du sel
⅓ tasse lait chaud
5 gouttes de vanille

Mêlez l'arrowroot, le sucre et le sel avec le lait froid, ajoutez graduellement au lait chaud, brassant fréquemment, puis versez-y le blanc de l'oeuf battu ferme. Mettez dans un moule humecté; quand refroidi, servez avec de la crème et du sucre ou de la sauce de flan.

EAU DE RIZ

3 c. à soupe de riz
1 pinte eau froide
Du sel

Triez et lavez le riz, ajoutez l'eau froide et cuisez lentement jusqu'à ce ce que le riz soit tendre. On peut l'aromatiser en y mettant cuire de la cannelle ou une écorce de citron; on peut y ajouter du sucre.

EAU D'ORGE

½ tasse d'orge perlé
1½ pinte d'eau froide
Du sel

Triez et lavez l'orge. Mettez l'orge et l'eau dans le bain-marie, chauffez lentement et cuisez doucement 6 heures (il devra y en avoir une pinte). Coulez et refroidissez. L'eau d'orge peut être aromatisée avec du jus de fruits et du sucre et servie comme breuvage ou employée à la place de lait dans le cacao, l'oeuf au vin (egg nog), etc. On peut la faire avec de la farine d'orge. Pour l'alimentation des enfants, il peut être nécessaire d'épaissir l'eau d'orge.

CREME GLACEE A LA VANILLE

2 tasses de crème claire bouillie
1 tasse de sucre granulé
1 chopine de crème claire, refroidie
1 c. à soupe vanille

Faites bouillir la première chopine de crème et de sucre ensemble, refroidissez, ajoutez le reste de la crème et la vanille. Congelez dans trois parties de glace pour une partie de sel.

CREME ESPAGNOLE

1½ c. à soupe gélatine granulée
3 oeufs
3 tasses de lait
½ tasse sucre
1 c. à thé de vanille
Quelques grains de sel

Trempez la gélatine dans le lait, puis échaudez-la;ajoutez le sucre et battez légèrement les jaunes d'oeufs. Versez sur le tout le mélange de lait, remettez au bain-marie et cuisez comme un flan jusqu'à léger épaississement. Enlevez du feu, ajoutez le sel et les essences et versez-y les blancs d'oeufs battus jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Mettez ensuite dans des moules séparés préparés comme pour la gélatine. Si on doit mouler dans un grand récipient, augmentez la quantité de gélatine jusqu'à 1¾ c. à soupe.

GATEAU AUX POMMES

¼ tasse de Farine Purity
⅛ c. à thé de sel
1 c. à thé d'oeuf
¼ pomme
½ c. à thé poudre à pâte
½ c. à soupe de beurre
2 petites c. à soupe de lait
1 c. à thé de sucre de fruits
De la cannelle

Mêlez et tamisez les ingrédients secs, mettez-y le beurre, ajoutez l'oeuf et le lait mêlés. Etendez dans un moule beurré. Enlevez le coeur de la pomme et pelez-la, coupez-la en quatre sections, mettez-les sur le dessus de la pâte en y pressant la pointe. Saupoudrez la pomme de cannelle et de sucre. Cuisez dans un fourneau modéré.

POUDING A LA NEIGE

2 c. à soupe gélatine granulée
¼ tasse de jus de citron
¼ tasse de jus d'orange (au choix)
1½ tasse d'eau bouillante
2 blancs d'oeufs
¾ tasse de sucre

Trempez 5 minutes la gélatine dans assez d'eau froide pour la couvrir. Ajoutez à l'eau bouillante, brassez au-dessus d'eau chaude jusqu'à dissolution, si c'est nécessaire, et ajoutez le sucre; puis refroidissez, versez-y les jus de fruits et laissez "prendre" jusqu'à la consistance d'un blanc d'oeuf. Battez les blancs secs, ajoutez au mélange de gélatine et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux. Versez dans un moule tel qu'indiqué et laissez durcir; servez avec un flan mou, fait de jaunes d'oeufs.

RIZ A LA BAVAROISE

2 blancs d'oeuf
¾ tasse sucre
½ tasse d'eau bouillante
1 c. à thé vanille
1 tasse crème épaisse
1 c. à soupe gélatine trempée dans
2 c. à soupe d'eau froide

Faites bouillir 5 minutes le sucre et l'eau; puis ajoutez la gélatine et mettez-y les blancs d'oeufs, fouettez ferme, continuant de battre jusqu'à refroidissement, versez ensuite en croisant la vanille et la crème battue ferme et mettez dans un moule préparé tel qu'indiqué. Servez avec une sauce au caramel ou aux fruits.

❦ ❦ ❦

PLATS DE CAREME

OMELETTE DE FROMAGE

1 once de beurre
3 oeufs
1 c. à soupe de parmesan ou de gruyère râpé
Un peu de moutarde faite
Sel et poivre

Se fait de la même manière que l'Omelette Ordinaire, en ajoutant le fromage râpé et la moutarde au jaune d'oeuf. Un peu de fromage râpé peut aussi être jeté sur l'omelette quand elle est finie. Faites roussir quelques secondes sous le gril d'un poêle à gaz.

MACARONI AUX TOMATES

1 c. à thé d'oignon émincé
1 c. à soupe de graisse de bacon
1 c. à soupe de Farine Purity
1½ tasse tomates en compote coulées
1 chopine macaroni bouilli
½ cuillerée à thé de sel

Cuisez l'oignon dans la graisse jusqu'à léger brunissement. Ajoutez la farine, et graduellement, la tomate et le sel, faisant une sauce. Versez en croisant dans le macaroni et réchauffez avant de servir. Une demi-tasse de fromage râpé formera une addition agréable et nourrissante.

OMELETTE ORDINAIRE

3 oeufs
1 once de beurre
1 c. à thé de persil haché
Poivre et sel

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs. Mettez les jaunes dans une bassine de

grandeur moyenne et les blancs sur une assiette. Ajoutez aux jaunes le persil, le poivre et le sel et remuez bien le tout ensemble avec une cuiller de bois jusqu'à la consistance de la crème. Battez les blancs des oeufs avec un couteau à pain, jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes pour ne pas tomber quand l'assiette est tournée sens dessus dessous. Enlevez la cuiller de bois de la bassine et, avec la cuiller métallique, brassez légèrement les blancs dans l'autre mélange. Fondez le beurre dans une poêle à omelette et versez-y le mélange en vidant la bassine aussi vite que possible. Brassez le mélange en tournant avec une cuiller de fer jusqu'à ce qu'il commence à prendre, brassant surtout sur la surface et ne grattant pas le fond de la poêle. Tenez-le encore un peu sur le feu jusqu'à ce que l'omelette soit d'un beau brun en dessous. Glissez un couteau en dessous, et repassez d'un coté d'abord, puis de l'autre vers le centre. Mettez ensuite dans un plat chaud et versez aussi vite que possible. L'intérieur de l'omelette doit être mou et crémeux.

PAIN GRILLE AU LAIT

Grillez le montant requis de pain rassis jusqu'à ce qu'il soit brun et croustillant. Beurrez-le ensuite, coupez en doigts et disposez-le dans une assiette chaude ou un plat à semoule. Tenez du lait bouilli prêt, assaisonnez-le avec du sel, versez sur le pain grillé et versez chaud.

C'est là un changement agréable avec la semoule et ceci est bon surtout pour les enfants.

MACARONI AVEC POIS VERTS

1 livre de macaroni
3 onces fromage râpé
1 grande tasse de pois verts
¼ c. à thé gingembre moulu
Un peu de menthe et de beurre
1 once de beurre
Assaisonnements

Coupez le macaroni en petits bouts et faites bouillir. Mêlez-le dans une casserole avec le fromage râpé et le beurre et assaisonnez avec poivre, sel et un peu de moutarde faite. Chauffez lentement jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le mélange complètement chaud. Cuisez les pois dans l'eau salée bouillante avec un peu de menthe, égouttez-les et brassez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre, le gingembre moulu, le poivre et le sel. Disposez le macaroni en un cercle sur le plat chaud et amoncelez les pois verts dans le centre.

BOULETTES DE HARENG

¼ de livre de hareng cuit
¼ livre de patates cuites
1 ou 2 c. à soupe de crème ou de lait sûr
1 c. à thé de persil haché
1 c. à thé de cornichons hachés
Poivre, sel
Un peu de Farine Purity
1 oeuf et des miettes de pain

Enlevez soigneusement toute la peau et les os du hareng, puis pesez-le et hachez-le fin. Tamisez les patates et ajoutez-les au poisson. Assaisonnez avec le persil, le cornichon haché ou autres marinades, le poivre et le sel. Mêlez bien et liez le tout ensemble avec un peu de crème ou de lait sûr. Employant un peu de farine pour empêcher le mélange de coller aux mains, formez en petite boulettes les oeufs et les miettes de pain et faites frire dans de la graisse bouillante jusqu'à un beau brun. Saupoudrez d'un peu de persil haché et servez avec quelques morceaux de citron haché.

CROQUETTES DE MACARONI ET DE FROMAGE

2 onces macaroni
1 once beurre
1 once farine Purity
¼ chopine de lait ordinaire ou écrémé
Un peu de moutarde

2 ou 3 onces de fromage râpé
1 jaune d'oeuf
Assaisonnements
Un peu de Farine Purity
Un oeuf et des miettes de pain

Faites bouillir le macaroni, égouttez-le et laissez-le sécher un peu. Hachez-le fin. Fondez le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mêlez ensemble pour faire une pâte lisse. Versez-y le lait et brassez au-dessus du feu jusqu'à ce que le mélange épaississe et commence à se retirer des côtés de la casserole. Enlevez la casserole du feu, ajoutez le macaroni, le fromage râpé, l'assaisonnement et le jaune de l'oeuf. Mêlez le tout ensemble et rendez le mélange lisse avec un couteau humecté, mettez de côté et refroidissez. Divisez en huit ou dix parties égales, et donnez à chaque partie la forme d'une côtelette en vous servant d'un peu de farine pour empêcher le mélange de coller à la planche. Mettez-y l'oeuf et les miettes de pain et faites frire dans de la graisse chaude jusqu'à un brun doré. Egouttez bien sur du papier de cuisine et collez un petit morceau de macaroni non cuit au bout de chaque simili-côtelette pour imiter l'os. Disposez en cercle sur un plat de papier placé en dessous et garnissez de persil.

AVIS—A la place du fromage on peut mettre du jambon haché menu et un peu de persil. On peut aussi servir de la sauce de tomate séparément.

BLE D'INDE LESSIVE FRIT

Prenez d'importe quels restes de porridge de blé d'Inde lessivé et coupez-les en tranches d'environ un pouce d'épaisseur. Enfarinez-les bien des deux côtés. Réduisez en beurre, dans une poêle à frire, de la graisse clarifiée bien chaude, mettez-y quelques tranches de blé d'inde lessivé et faites-les frire jusqu'à un beau brun des deux côtés. Egouttez bien sur du papier et servez très chaud. Le blé d'Inde lessivé frit peut être servi soit comme service séparé, soit comme accompagnement au bacon frit, aux rognons, ou au poisson, etc. Les tranches peuvent être recouvertes d'oeufs ou de miettes de pain si on le préfère.

SOUFFLE DE POISSON

6 onces de poisson blanc cuit
1 once de beurre
Poivre et sel
1 once de Farine Purity
¼ chopine de lait ou de bouillon de poisson
2 jaunes et 3 blancs d'oeufs
Une pincée de muscade ou de maïs
L'écorce d'un citron râpé

RIZ ORDINAIRE BOUILLI

Lavez le riz dans plusieurs eaux jusqu'à ce que la dernière paraisse tout à fait nette. Tenez prête sur le feu une casserole aux ¾ remplie d'eau commençant à bouillir et jetez-y le riz. Faites bouillir vivement sans couvercle et brassez fréquemment pour empêcher le riz de coller à la casserole, et pour qu'il soit bien pénétré par l'eau. Cuisez de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les grains s'effritent facilement quand on en presse un entre le pouce et l'index. Coulez alors à travers un tamis ou une passoire, faites couler de l'eau bouillante sur le riz pour séparer les grains et séchez-le soit en le remettant dans la casserole à côté du feu ou en le laissant sur le tamis qui peut être placé sur le porte-tamis au-dessus du feu, ou sur une assiette dans un four modéré. En le faisant sécher, brassez légèrement avec une fourchette de temps en temps pour tenir les grains séparés.

PATE AU POISSON AVEC PATATES

½ livre de poisson cuit
¼ chopine de sauce blanche
1 oeuf bouilli dur
Jus de citron
Poivre et sel

½ livre de patates cuites
1 once de beurre ou de graisse de rôti
Un peu de lait

Déchiquetez le poisson en flocons et mettez-le dans le plat à pâté graissé. Saupoudrez avec le poivre, le sel et le jus de citron. S'il y a des restes de sauce au poisson, il ne sera pas nécessaire d'en avoir de nouveau. Fondez le beurre ou la graisse de rôti dans une casserole, coulez les patates et ajoutez-les. Assaisonnez avec le poivre et le sel. Humectez avec un peu de lait. Mettez ceci sur le dessus du poisson dans le plat à poisson, nivelez avec un couteau et passez légèrement sur la surface, du lait ou un oeuf battu. Cuisez dans un four modéré jusqu'à un joli brun. Servez chaud.

Temps de cuisson environ 20 minutes. Suffit pour 3 ou 4 personnes.

BEIGNETS DE POISSON FRAIS

6 onces de poisson frit
1 c. à soupe d'huile à salade
½ c. à soupe de vinaigre
Poivre et sel
Pâte à frire

Déchiquetez le poisson en gros flocons ou en petits morceaux et mettez-les sur une assiette. Assaisonnez avec de l'huile, le vinaigre, le poivre et le sel. Laissez reposer une demi-heure. En même temps préparez de la pâte à frire. Quand elle sera prête, ôtez le poisson de ses assaisonnements, trempez les morceaux dans la pâte, les recouvrant bien et les faisant frire dans la graisse bouillante jusqu'à un beau brun. Egouttez bien et ervez chaud, garnissez de persil frit.

AVIS.—Si on emploie du saumon ou tout autre poisson huileux pour les beignets, on doit omettre l'huile dans la marinade ou l'assaisonnement.

MACARONI ORDINAIRE

¾ tasse de macaroni brisé en bouts de ½ pouce
2 pintes d'eau bouillante
1 c. à thé de sel
1½ tasse de sauce blanche

Cuisez le macaroni 20 minutes dans l'eau bouillante salée, ou jusqu'à amollissement, égouttez-le dans une passoire; on peut verser sur le macaroni de l'eau froide pour l'empêcher d'adhérer, mais si on le fait, l'aliment perd de sa saveur; ajoutez à la sauce blanche. Réchauffez et servez.

MACARONI ET FROMAGE CUITS

Mettez un rang de macaroni cuit dans un plat à cuire beurré, saupoudrez de fromage râpé, ajoutez un second rang de macaroni et de fromage, et versez de la Sauce Blanche par-dessus, couvrez avec des miettes de pain beurrées et cuisez jusqu'à ce que les miettes de pain soient brunies.

SOUFFLE DE NOIX

½ tasse de miettes de pain
1 tasse de noix mêlées
2 oeufs
1 tasse de lait
1 c. à thé de persil haché
Un peu de céleri, de poivre et de sel

Mettez les miettes de pain et le lait dans une casserole, et cuisez sur le feu jusqu'à amollissement parfait. Enlevez la casserole du feu et ajoutez les noix, un petit morceau de céleri haché menu, le persil et l'assaisonnement. Mêlez bien et versez-y les jaunes d'oeufs en brassant. Battez les blancs d'oeufs pour en faire comme une gelée blanche et brassez-les légèrement à la fin. Versez le mélange dans un plat à soufflé graissé, saupoudrez le dessus de noix moulues et cuisez dans un four modéré jusqu'à ce qu'il soit bien levé et ferme au toucher. Servez aussi vite que possible. Temps de cuisson, de 15 à 20 minutes.

VIANDES

Boeuf, Agneau et Mouton, Porc, Veau, Reliefs et Ragoûts

REGLES GENERALES

En arrivant du marché, enlevez le papier qui enveloppe la viande pesez-la et essuyez-la avec un linge humide. Placez-la dans un plat de faïence ou de grès, couvrez-la et gardez-la dans un endroit frais jusqu'au moment de l'employer. On ne doit faire griller à la flamme ou dans une cassserole ou rôtir, que les morceaux tendres de la viande. Quand on doit cuire la viande d'après l'une de ces méthodes, on la fait d'abord roussir, puis cuire à une température plus basse. En la faisant rôtir, l'albumine de l'extérieur de la viande est durcie et le jus retenu. Cependant, la viande doit être cuite dans l'eau pour l'attendrir, la chaleur et l'eau amollissant les durs tissus entrelacés. L'eau bouillante doit être versée sur la viande pour roussir les surfaces coupées, afin que le jus n'en soit pas diminué et que la viande cuise jusqu'à la tendreté, gardant la température juste au-dessous du point d'ébullition. Si l'eau bouillonne, elle est trop chaude. Toutes les viandes dures peuvent être cuites tendre de cette manière. On peut employer le Cuiseur Sans Feu.

Le temps requis pour rôtir la viande ou la cuire dans l'eau dépend de l'espèce, du poids et de la qualité de la viande.

Pour des rôtis pesant moins de 8 livres, accordez de 12 à 15 minutes par livre et 15 minutes supplémentaires. Pour les viandes pesant moins de 10 livres, à faire cuire dans l'eau, accordez 20 minutes par livre et 20 minutes supplémentaires.

Le temps pour faire griller la viande varie avec l'épaisseur de la viande. Pour l'agneau, le mouton et le porc, augmentez le temps de cuisson, vu que ces viandes doivent être entièrement cuites.

On obtient le jus de viande en faisant tremper la viande et l'os dans de l'eau froide et en les cuisant avec les assaisonnements à une basse température et durant plusieurs heures. Egouttez, clarifiez et refroidissez sans recouvrir. Il ne faut pas enlever la graisse jusqu'à ce qu'on soit prêt à employer la bouillon; elle exclut l'air et prévient la décomposition. Avant d'employer le bouillon, il faut enlever complètement la graisse. Les petits globules de graisse peuvent être enlevés du bouillon froid avec un linge qui a été trempé dans de l'eau bouillante, puis tordu sec, ou en le coulant dans un linge; si le bouillon est chaud, en employant du papier buvard ou un morceau de pain. Cette graisse peut être employée à la place de graisse de rôti.

Toutes les parties grasses de la viande doivent être recherchées avec soin et utilisées.

La viande qui reste d'un bouillon de soupe peut être employée dans n'importe quel plat où la viande cuite est requise, avec l'addition d'assaisonnements ou d'extrait de boeuf pour lui donner de la saveur.

BOEUF

ROTI ROULE

Enlevez les côtés, roulez la viande et attachez-la avec une corde dans la forme voulue. Placez la viande dans une lèchefrite, dans un four très chaud. Mettez autour de la viande de l'eau à laquelle du sel a été ajouté. Arrosez fréquemment d'abord. Quand la viande sera rissolée, réduisez la chaleur et cuisez 15 minutes pour chaque livre de viande.

POUDING YORKSHIRE I

Avant que la viande soit cuite, faites le pouding. Versez un peu de graisse fondue prise en dessous de la viande dans une autre lèchefrite, mettez-y le pouding et cuisez 45 minutes.

3 oeufs
1 chopine de lait
⅔ tasse Farine Purity
1 c. à thé de sel

Battez les oeufs très légèrement, ajoutez le lait; ajoutez graduellement le mélange à la farine, remuant constamment; ajoutez le sel, le poivre et cuisez. Coupez en carrés et servez sur le plat autour du rôti.

POUDING YORKSHIRE II

1 tasse de lait
2 oeufs
1 tasse (comblée) de Farine Purity
Du sel

Battez les oeufs dans le lait, puis ajoutez la farine et le sel. Ayez 12 moules à pâte chauds avec un peu de boeuf fondu coulant dans chacun Cuisez 20 minutes dans un fourneau chaud. Excellent avec rosbif ou morceau de boeuf, ou s'il est rempli d'émincé.

SAUCE AU RAIFORT (POUR ROSBIF)

Râpez fin 3 cuillerées à soupe de raifort, ajoutez-y une petite cuillerée à thé de sucre, 4 de sel et 1 de vinaigre. Laissez tremper une heure et, juste avant de servir, ajoutez 4 cuillerées à soupe de crème battue jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et écumeuse.

SAUCE AU RAIFORT

1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe Farine Purity
Poivre de cayenne
2 c. à soupe raifort râpé
1 c. à thé vinaigre
¼ c. à thé de sel
½ tasse de lait
1 tasse crème (fouettée)

Faites une sauce blanche avec les 5 premiers ingrédients, puis ajoutez lentement le raifort et le vinaigre. Juste avant de servir, versez-y en croisant la crème fouettée.

ROTI AU POT

De quatre à six livres d'épaule ou de rouelle de boeuf. Essuyez avec un linge propre et humide. Placez dans un chaudron avec les retailles de graisse de la viande et rissolez toutes les surfaces jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun riche. Puis ajoutez une chopine d'eau bouillante, couvrez et gardez-la jusqu'à ce que la viande soit juste au-dessous du point d'ébullition. Ne laissez pas assécher le chaudron, mais ajoutez assez d'eau pour empêcher la viande de brûler. Laissez cuire jusqu'à tendreté, mais ne la laissez pas désagréger. Ajoutez des assaisonnements après la première demi-heure de cuisson. Servez avec de la sauce brune faite dans le plat dans lequel la viande a été cuite.

BIFTECK ET OIGNONS

Préparez la viande de la manière ordinaire; tenez prêts dans une lèchefrite une douzaine d'oignons coupés en tranches et frits brun dans quelques gouttes de graisse de rôti ou de beurre. Mettez votre viande sur un plat et mettez un rang épais d'oignons sur le dessus.

BIFTECK

Prenez une lèchefrite au fond uni. Mettez-la sur le poêle. Quand elle sera très chaude, placez votre tranche ou morceau de boeuf sur la surface chaude et tournez immédiatement. Continuez à tourner de temps en temps jusqu'à cuisson conplète (environ 10 minutes suffiront). Assaisonnez les deux côtés avec du poivre et du sel et servez sur un plat chaud. Mettez bien peu d'eau dans la lèchefrite pour brunir la sauce. Servez chaud.

SIMILI-CANARD

Prenez un morceau de rouelle de boeuf coupé épais. Fendez comme une pochette et remplissez de farce de canard; mettez dans une lèchefrite, couvrez la viande de quelques petits morceaux de bacon; cuisez deux heures en arrosant souvent.

ROSBIF

Un rôti debout est un rôti dans lesquel les côtes sont laissés. Un rôti roulé est un rôti dont les côtes ont été enlevées, la viande roulée et attachée. Le bout de la surlonge est considéré comme l'un des meilleurs morceaux pour faire rôtir. La lèchefrite et le brancard doivent être très chauds. Essuyez et frottez le morceau de viande avec du sel et du poivre, et saupoudrez avec de la farine Purity. Que le fourneau soit chaud pendant les premières dix ou quinze minutes pour roussir les surfaces. Diminuez la chaleur, ajoutez de l'eau pour couvrir le fond de la lèchefrite et arrosez toutes les 15 minutes. Laissez l'eau s'évaporer à la fin. Cuisson faite, enlevez la viande pour la mettre dans un plat chaud.

SAUCE

Ajoutez une chopine d'eau chaude au dépôt laissé dans la lèchefrite après que la graisse en a été versée, placez sur le poêle et grattez toute la couche de graisse laissée au fond et sur les côtés de la lèchefrite. Quand elle bout, ajoutez pour épaissir 2 cuillerées à thé de farine Purity délayées en pâte douce avec 4 cuillerées à soupe d'eau froide, et versez lentement. Faites bien bouillir, ajoutez sel et poivre au goût et coulez dans une saucière chaude.

BOEUF A LA MODE

De 4 à 6 livres de boeuf pris en dessous de la rouelle et coupé épais. Essuyez et arrangez les bords anguleux. Mettez dans un plat profond et versez dessus du vinaigre épicé fait en faisant bouillir 5 minutes une tasse de vinaigre, un oignon haché fin, 3 c. à thé de sel et ½ c. à thé de chacun des ingrédients suivants: moutarde entière, poivre, clou de girofle et piment. Laissez reposer la viande plusieurs heures, la retournant souvent. Lardez-la de plusieurs petites lisières de porc salé de ⅓ pouce de largeur, et aussi longues que la viande est épaisse. Attachez en une forme élégante avec une bande de coton étroite. Saupoudrez de farine Purity et rissolez tout autour dans la graisse chaude. Coupez 2 oignons, ¼ tasse de carottes et la même quantité de navets et faites frire dans la même graisse. Mettez les légumes dans une braisière (de grès ou de fer, ou une double lèchefrite, si possible) la viande étant au-dessus avec quelque peu de persil et de thym. Versez dessus le vinaigre épicé, ajoutant assez de bouillon de boeuf ou d'eau pour le couvrir à moitié. Couvrez bien et laissez mijoter 4 heures. Assaisonnez avant la dernière heure, retournant une fois pendant ce temps. Prenez soigneusement, enlevez les cordes et mettez dans un grand plat. Enlevez la graisse de la sauce, ajoutez encore des assaisonnements si c'est nécessaire. Epaississez avec de la farine roussie et coulez au-dessus de la viande.

RAGOUT IRLANDAIS

Coupez l'agneau en petits carrés, prenant surtout dans le quartier de devant. Couvrez avec de l'eau bouillante et cuisez lentement jusqu'à tendreté. Quand il sera à moitié cuit, ajoutez ½ tasse de carottes et autant de raves coupées en petits morceaux et un oignon en tranches. 15 minutes avant de servir, ajoutez des patates coupées fin. Epaississez avec de la Farine Purity. Assaisonnez avec du sel et du poivre et du céleri haché.

RAGOUT DE ROSBIF

Prenez 1½ livre de rouelle de boeuf, enlevez tout le gros et coupez en morceaux carrés environ ¾ pouce. Couvrez avec une chopine d'eau froide et cuisez très lentement pendant 3 heures. Une heure avant que la viande soit cuite, mettez 3 carottes et 3 patates coupées en carrés, ajoutez sel et poivre avant de servir. Cuisez à la flamme la plus basse possible.

CHAUSSONS POUR RAGOUTS

2 tasses de Farine Purity tamisée
1 tasse de lait
½ c. à thé de sel
3 c. à thé de poudre à pâtisserie

Mêlez et tamisez les ingrédients secs; mêlez avec le lait et déposez par cuillerées dans le ragoût bouillant. Renfermez bien et cuisez 10 minutes. On peut aussi déposer ces cuillerées sur une assiette beurrée et faire cuire à la vapeur au-dessus d'eau bouillant vivement.

DINER BOUILLI DE LA NOUVELLE ANGLETERRE

4 à 6 livres de boeuf de conserve
4 à 6 carottes
1 chou
Une grosse rave
3 à 4 panais
8 moyennes patates
6 à 8 bettes
Oignon au goût

Placez un morceau de belle poitrine ou de toute autre partie préférée de boeuf de conserve dans un grand chaudron. Couvrez avec de l'eau chaude si la viande n'a été laissée dans la saumure que pendant la nuit; autrement, employez de l'eau froide. Laissez mijoter pendant 3 ou 4 heures, selon la grosseur du morceau. Environ 1 heure ou 1½ heure avant de servir, ajoutez les carottes, les panais et les raves. Le temps exact de la cuisson dépend de la grosseur des légumes. Les carottes et les panais demandent un temps plus long que la rave. Si les carottes et les panais ne sont pas trop gros, laissez-les tout entiers, autrement, divisez-les. Les raves jaunes doivent être coupées en tranches minces qui, à leur tour, doivent être coupées par moitié. Coupez les choux en quartiers et placez-les dans un chaudron ¾ heure avant de les servir. Une demi-heure avant de les servir ajoutez les patates. Les bettes et les oignons si on le désire, peuvent être bouillis séparément. Les choux et les bettes sont ordinairement servis dans des plats séparés tandis que les autres légumes sont servis dans le même plat que la viande. Les oignons, s'il y en a, sont servis séparément. Les légumes qui restent sont amalgamés avec une partie de la viande dans la fabrication du "hachis calicot."

PAIN DE BOEUF I

Trois livres de boeuf maigre, ½ livre de porc salé moulu fin, 2 oeufs, 1 tasse de miettes de pain, 1 cuillerée à soupe de crème douce, 1 cuillerée à thé de sarriette d'été, 2 cuillerées à thé de sel, ½ c. à thé de poivre.

Mêlez bien le tout ensemble. Moulez dans un moule oblong et mettez dans une lèchefrite. Cuisez 1½ heure et arrosez de temps en temps.

PAIN DE BOEUF II

2 livres de boeuf frais haché
¼ livre de porc frais
1½ tasse de farine d'avoine passée par la meule

1 c. à thé de sel
2 oeufs
1 c. à thé de poivre
1 c. à thé d'assaisonnements pour volaille
2 c. à thé de sauce aux tomates
½ tasse d'eau froide environ

Mêlez le tout ensemble dans l'ordre donné, ajoutant assez d'eau froide pour les faire coller ensemble, mais laissez le mélange assez ferme pour qu'il garde sa forme quand il est formé en un rouleau. Chauffez 2 cuillerées à soupe de graisse de rôti dans une poêle à frire, mettez dans le rouleau de viande et rissolez légèrement tout le tour. Versez ensuite par-dessus un peu d'eau bouillante, mettez dans le fourneau et cuisez doucement pendant une heure et quart en arrosant fréquemment.

RISSOLES

Une rissole est une délicate préparation de viande qui se fait presque aussi facilement qu'un beignet. Prenez les reliefs de pâtisserie laissés du pâté. Roulez-les en une feuille mince, considérablement moins qu'à ¼ pouce d'épaisseur. Coupez-la avec un coupe-gâteau en cercle d'environ 3 pouces de diamètre. Mettez 1 cuillerée à soupe de viande émincée de volaille ou de poisson, assaisonnez et préparez de la même manière que pour les croquettes. Pliez ½ du cercle sur l'autre, pressant ensemble les bords de manière à enfermer complètement l'émincé, mettez sur toutes les parties de la rissole une mince couche de jaune d'oeuf. Ceci doit être fait aussi soigneusement que pour des croquettes. Faites frire la rissole dans de la graisse chaude bouillante pendant environ 6 ou 8 minutes. Les rissoles peuvent être cuites au four. Servez à l'instant.

PATE A VIANDE PURITY

Couvrez avec des patates chaudes pilées le fond d'une petite lèchefrite graissée, ajoutez une épaisse couche de tranches de viande peu cuite, soit de boeuf, de mouton, de veau ou de poulet, coupées en petits morceaux; versez par-dessus de la sauce, plus de poivre et de sel si c'est nécessaire, couvrez avec une mince couche de patates pilées et faites cuire dans un fourneau chaud assez longtemps pour que la cuisson soit complète.

PATE DE BERGER

Hachez fin des débris de viande cuite. Réchauffez avec la sauce qui reste; assaisonnez beaucoup. Réchauffez les patates pilées qui restent, battez-les bien, ajoutez un oeuf légèrement battu, du lait si c'est nécessaire, assaisonnez bien et battez. Garnissez avec des patates le fond du plat beurré et mettez un rang de viande puis un rang de patates jusqu'à ce que le plat soit plein. Cuisez dans un fourneau chaud jusqu'à ce que les patates soient brunies.

OMELETTE AU BOEUF

Hachez très fin une livre de boeuf cru; réduisez en poussière 3 craqueurs (crackers) et mêlez-les à une demi-cuillerée à thé de poudre à pâte. Ajoutez 2 oeufs bien battus et mêlez tout ensemble avec un assaisonnement de sel, de poivre et d'herbes en poudre. Mettez un morceau de beurre dans une lèchefrite, laissez-le fondre et mettez-le dans le mélange; laissez cuire ½ heure, mettez sur un plat très chaud, cuisez comme une omelette ordinaire et versez autour n'importe quelle sorte de sauce à la viande.

COEUR DE BOEUF

Un coeur, de la farce de veau, une tasse de sauce riche. Trempez le coeur trois heures dans de l'eau chaude. Enlevez les lobes et remplissez l'intérieur avec de la farce de veau ou une autre farce. Coupez l'ouverture avec soin. Cuisez jusqu'à tendreté, l'arrosant fréquemment, selon le volume et l'âge du coeur. Placez le coeur sur un plat chaud et faites une sauce brune dans une bassine. Versez-la autour du coeur Servez avec de la gelée de raisin sec.

BOEUF SECHE

Coupez très fin du boeuf séché, couvrez-le d'eau pour enlever le sel; jetez cette eau et mettez le boeuf dans une casserole avec de l'eau bouillante; laissez mijoter quelques minutes sur le poêle, et ajoutez un peu de beurre. Mettez le boeuf sur des tranches de pain grillé, et versez dessus de la sauce de tomates claire.

LANGUE EN GELEE

Faites bouillir, arrangez et écorchez une langue fraîche ou salée. Mettez-la de force dans un moule pendant qu'elle est chaude et refroidissez sous un poids. Ayez 1¼ pinte de gelée d'aspic à l'état liquide. Couvrez-en le fond d'un grand moule à l'épaisseur d'environ un pouce et laissez durcir. Avec un coupe-légume fin, coupez les feuilles des bettes et garnissez-en le fond du moule. Versez-y doucement 3 c. à soupe de gelée pour faire prendre les légumes quand le tout est assez ferme, ajoutez assez de gelée pour couvrir les légumes et laissez le tout devenir très dur. Mettez-y alors la langue et environ ½ tasse de gelée que vous laisserez durcir pour tenir la viande en place quand le reste sera ajouté. Versez le reste de la gelée et laissez durcir. Pour servir: trempez le moule pendant quelques minutes dans une bassine d'eau chaude ou appliquez tout autour une serviette ayant été trempée dans l'eau chaude et tordue, puis faite passer le contenu doucement dans un plat. Garnissez avec marinades et persil. Des bettes confites conviendront spécialement à ce but.

AVIS.—Si c'est trop ennuyeux de mouler la gelée, la langue peut être moulée en la courbant tout autour dans un bol étroit, en l'y mettant aussi compacte que possible.

VEAU

VEAU ROTI

Arrangez et esuyez bien la viande, saupoudrez-la de poivre et de sel; enduisez-la de beurre et saupoudrez bien avec de la farine Purity. Placez-la dans une lèchefrite, dans un fourneau très chaud, tournez jusqu'à ce que les surfaces soient roussies. Versez alors une tasse d'eau chaude dans la lèchefrite et réduisez la chaleur du fourneau. Cuisez environ 2 heures, arrosant de temps en temps. Si un os a été enlevé, remplissez la cavité avec de la farce.

FARCE

2 tasses de craqueurs brisés fin ou des miettes de pain.
1 c. à thé de sel
1 oeuf
1 c. à soupe thym ou de sarriette d'été
½ c. à thé jus d'oignon
½ c. à thé de poivre
2 c. à soupe de beurre fondu dans
1 tasse d'eau chaude

POITRINE DE VEAU ROTIE

Désossez, arrangez et essuyez 6 livres de poitrine de veau et battez pour avoir une épaisseur uniforme. Frottez les deux côtés avec du sel et du poivre; étendez-y uniformément de la farce jusqu'à un pouce des bords, roulez mollement et cousez ou attachez dans la forme voulue. Placez sur un porte-rôti dans la lèchefrite, mettez des bandes étroites de lard de porc salé sur le haut et saupoudrez de farine Purity. Cuisez dans un fourneau chaud jusqu'à brunissement; arrosez avec 2 cuillerées de beurre fondu et une tasse

d'eau chaude. Réduisez la chaleur du fourneau, finissez de rôtir, accordant ½ heure entière pour chaque livre de viande et ½ heure supplémentaire si le rôti est gros.

FARCE

2 tasses de fines miettes de craqueurs
1 c. à thé de sel
1 oeuf
1 c. à soupe de thym et de sarriette d'été
½ c. à thé de poivre blanc
½ c. à thé de jus d'oignon
2 c. à soupe de beurre fondu dans
½ tasse d'eau chaude

COTELETTES DE VEAU

Prenez un oeuf et battez-le un peu, roulez-y la côtelette, recouvrez ensuite de miettes de craqueurs (crackers), assaisonnez de poivre et de sel. Réchauffez et mêlez dans la casserole un morceau de beurre et un morceau de graisse. Mettez-y la viande et roussissez sur les deux côtés. Recouvrez et cuisez lentement durant 30 minutes. Pour la sauce, mêlez en brassant 2 cuillerées à soupe de farine Purity dans la graisse, dans la casserole, et ½ chopine de lait doux, et laissez-les parvenir jusqu'à ébullition. Assaisonnez au goût et versez sur la viande ou servez séparément à votre choix.

GELEE DE VEAU

Prenez un petit gigot de veau, lavez-le, mettez-le dans un chaudron et recouvrez avec de l'eau froide. Mijotez jusqu'à ce que la viande soit tendre et s'enlève des os. Coupez le veau en cubes et placez-le dans le moule. Si vous le désirez, ajoutez quelques tranches d'un oeuf bouilli dur, du piment ou des tranches d'olives dans le fond du moule. Faites bouillir la liqueur jusqu'à la moitié de sa quantité. Assaisonnez au goût et versez sur la viande. Laissez reposer jusqu'à ce que la gelée se soit formée.

PATE DE VEAU

Quelques tranches de rôti de veau froid, quelques tranches de jambon froid, 2 oeufs bouillis dur, 2 cuillerées à soupe de persil haché, un peu de poivre doux, de la bonne sauce. Enlevez en coupant tout le brun à l'extérieur du veau et coupez les oeufs en tranches. Procurez-vous un joli moule, mettez-y le veau, le jambon, les oeufs et le persil en rang avec un peu de poivre entre chaque, et quand tout sera dans le moule, remplissez de forte giroflée ou de gelée d'aspic. Cuisez pendant une demi-heure, et, après refroidissement, enlevez en retournant.

RAGOUT DE VEAU

Voir recette pour Ragoût de Boeuf.

PAIN DE VEAU

3 livres de veau maigre
½ livre de graisse de porc salé
1 oeuf
4 craqueurs roulés
4 c. à soupe de crème
½ c. à soupe de sel
1 c. à thé de poivre
Quelques gouttes de jus d'oignon

Essuyez le veau, enlevez la peau et les membranes et hachez fin avec le porc salé. Mêlez tous les ingrédients ensemble, placez-les dans un moule à pain, enduisez de blanc d'oeuf et cuisez lentement pendant 2½ heures, les arrosant avec du beurre fondu. Enlevez du moule et coupez en tranches minces pour servir.

AGNEAU et MOUTON

AGNEAU ROTI

Un gigot d'agneau est ordinairement envoyé du marché entouré d'une membrane mince connue sous le nom de filet. Si celui-ci s'enlève facilement et si le gras est dur, blanc et écailleux, la viande est en bonne condition. Enlevez le filet, essuyez la viande avec un

linge humide, saupoudrez de sel et de poivre, placez dans une lèchefrite chaude, saupoudrez la viande et la lèchefrite de farine Purity et placez dans un fourneau chaud. Arrosez d'eau et de jus de rôti aussitôt que la farine commence à roussir dans la lèchefrite, et de 15 en 15 minutes dans la suite jusqu'à ce que la viande soit cuite. La chaleur du fourneau doit être réduite après les 30 premières minutes de cuisson. Il faudra de 1¾ heure à 2 heures pour rôtir le tout. Servez avec sauce de menthe. L'os peut être facilement enlevé, la viande farcie et rôtie selon les directions données.

SAUCE—Ne laissez dans la lèchefrite que 3 c. à soupe de jus de viande, éparpillez-y 3 c. à soupe de farine Purity, et roussissez bien. Ajoutez une chopine d'eau froide, cuisez lentement en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse. Si on la fait avec soin, elle n'aura pas besoin d'être coulée.

SAUCE DE MENTHE

4 c. à soupe de feuilles de menthe vertes hachées fin
⅛ c. à thé sel
½ tasse vinaigre
½ c. à soupe sucre

Pour l'agneau il n'y a que la sauce de menthe qui soit appropriée.

COTELETTES D'AGNEAU

Râpez abondamment du pain rassis, assaisonnez avec sel et poivre, préparez quelques oeufs bien battus, tenez prête une lèchefrite avec de la graisse chaude. Prenez les côtelettes une par une, trempez-les dans l'oeuf, puis dans les miettes de pain, répétez le procédé tant que vous trouverez qu'il est avantageux. Roussissez-les des deux côtés dans de la graisse chaude ou du jus de viande chaud. Continuez de cuire lentement jusqu'à tendreté. Se mange avec de la gelée de raisin de Corinthe ou de l'extrait de raisin. Au lieu de miettes de pain, on peut enployer de la Farine de Maïs Purity ou de la farine d'Avoine Purity.

EPAULE DE MOUTON ROTIE

Enlevez l'os et remplissez l'espace de farce humide faite avec des miettes de pain rassis râpées, très assaisonnées de beurre, de sel, de poivre et de thym. Ajoutez le jaune d'un ou deux oeufs et assez d'eau chaude pour amollir le pain entièrement. Mettez les os et les restes de viande dans un chaudron avec tout juste assez d'eau pour les couvrir, mettez par-dessus l'épaule farcie et laissez le tout mijoter doucement durant 1 heure. Mettez sur le brancard dans une lèchefrite, saupoudrez de sel, de poivre et de farine Purity et cuisez 1 heure, jusqu'à tendreté. Coulez l'eau dans le chaudron et employez-la pour arroser et pour la sauce, mettant un peu de beurre à la fin pour mousser la surface. Garnissez de boulettes de farce faite de ses propres retailles.

MOUTARDE

2 c. à thé de moutarde
1 c. à thé de Farine Purity
1 c. à thé de beurre mou
1 c. à thé sel
1 c. à thé sucre
1 c. à soupe de vinaigre
½ tasse d'eau bouillante

Mêlez dans l'ordre donné, dans une casserole de faïence, ajoutez de l'eau et cuisez jusqu'à ce que le tout épaississe et devienne lisse.

GIGOT DE MOUTON BRAISE

Enlevez l'os, arrangez, essuyez avec un linge humide, mettez la farce, cousez et attachez. Mettez 2 c. à soupe de beurre dans la braisière et quand il sera fondu, ajoutez ½ oignon, 1 tranche de carotte et une de rave, le tout haché fin. Brassez 5 minutes et mettez ensuite l'agneau en le saupoudrant de farine Purity; couvrez et cuisez lentement 15 minutes; ajoutez 1 pinte d'eau bouillante ou du jus de viande

et 1½ c. à thé de sel et 12 grains de poivre. Couvrez et cuisez 3 heures en découvrant durant la dernière demi-heure. Placez la viande sur un plat chaud et enlevez les cordes. Enlevez quelques peu de la graisse de la liqueur qui est dans la braisière, faites bouillir rapidement jusqu'à ce qu'elle soit réduite à 1¾ tasse. Egouttez, épaississez avec 3 c. à soupe de beurre et 4 c. à soupe de farine Purity cuites ensemble jusqu'à brunissement complet.

FARCE

1 tasse miettes pain
¼ c. à thé de sel
¼ tasse beurre fondu
¼ c. à thé de thym
2 c. à soupe eau bouillante
Poivre

GIGOT DE MOUTON BOUILLI

Essuyez la viande, placez dans le chaudron avec de l'eau bouillante, faites bouillir 5 minutes et écrémez. Réduisez la chaleur et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre. Quand elle sera cuite à demi, ajoutez 1 c. à soupe de sel. Servez avec sauce aux câpres.

SELLE DE MOUTON

Pour une selle de mouton, on enlève le dos au complet avant de la diviser en côtés. Arrangez la viande, essuyez avec un linge humide, saupoudrez avec sel et poivre, placez sur le brancard dans une rôtissoire chaude. Saupoudrez la viande et le fond de la rôtissoire de farine Purity, placez dans un fourneau chaud, arrosez avec de l'eau et de la graisse, aussitôt que la farine brunira et à toutes les 15 minutes par la suite. La viande devra être cuite en 1¼ heure. Pour la sauce, suivez la direction donnée ci-dessus. Servez avec de la sauce de menthe.

RAGOUT PRINTANIER

2 livres de cou d'agneau
1 douzaine de jeunes carottes
½ douz. de jeunes raves
1 douz. d'oignons du printemps
½ douz. de patates nouvelles
1 tasse de pois verts
1 pied de laitue
Eau chaude
Sel

Coupez l'agneau en tranches. Essuyez et arrangez proprement. Mettez dans une casserole ordinaire ou une casserole de faïence avec assez d'eau pour les recouvrir, et un peu de sel. Amenez au point d'ébullition et écumez bien. Préparez les légumes. Coupez la laitue et les oignons en filaments, et coupez les patates, les raves et les carottes en morceaux de grosseur égale. Quand toute l'écume a été enlevée de la viande, mettez dans la casserole la laitue, les oignons, les carottes et les raves et ajoutez encore un peu de sel. Mettez le couvercle sur la casserole et cuisez lentement à l'étuvée ½ heure. Ajoutez alors les patates nouvelles et les pois verts et cuisez encore à l'étuvée environ ½ heure. Pour servir, placez la viande dans le centre d'un plat chaud avec les légumes et la sauce autour.

Temps pour cuire à l'étuvée 1 heure. Suffit pour 5 ou 6 personnes.

RAGOUT D'AGNEAU

Suivez la recette pour Ragoût de Boeuf, en subtituant l'agneau au boeuf.

TRIPES

Lavez-les soigneusement, faites mijoter 5 ou 6 minutes (dans de l'eau salée), ou jusqu'à tendreté complète. Elles se conserveront plusieurs jours et elles sont maintenant prêtes à être préparées de différentes manières. Sèchez soigneusement sur un linge avant de griller et de frire.

TRIPES FRITES

Coupez en morceaux pour servir, roulez-les dans de la farine Purity assaisonnée, puis dans un oeuf et, à la fin, dans des miettes de pain très fines. Faites frire d'un beau brun doré dans une graisse profonde. Egouttez sur du papier et servez garnies de petits morceaux de persil.

TRIPES EN PATE

Coupez en morceaux pour servir, roulez dans de la farine Purity, trempez dans la pâte et faites frire dans du beurre chaud. Egouttez sur du papier brun.

PATE

1 tasse de Farine Purity
1 oeuf
½ tasse eau froide
¼ c. à thé sel
½ c. à soupe vinaigre
1 c. à thé beurre fondu

Mêlez la farine et le sel, ajoutez l'eau graduellement. Quand la pâte sera parfaitement lisse, ajoutez l'oeuf battu, le vinaigre et le beurre.

RIS D'AGNEAU

Trempez ½ heure le ris (sweet-bread) dans l'eau salée, mijotez 20 minutes. Egouttez et couvrez d'eau froide 1 minute ou 2. Enlevez toutes les membranes, tranchez sur le long, saupoudrez de sel et de poivre, placez les tranches sur un gril chaud au-dessus d'un feu vif et grillez 5 minutes, tournant une fois; mettez sur un plat chaud, étendez-y du beurre et servez avec pois et pain grillé. Après les avoir fait bouillir légèrement et leur avoir donné une première cuisson dans l'eau bouillante, les ris peuvent être servis de bien des manières: en sauce-crème, trempés dans les oeufs, puis dans les miettes et frits dans de la graisse chaude; frais en salades.

SAUTE AU RIS D'AGNEAU

Procurez-vous 2 gros ris, préparez-les et donnez-leur une première cuisson dans de l'eau bouillante; assaisonnez avec du sel, saupoudrez légèrement avec de la farine Purity, plongez dans un oeuf battu et recouvrez de fines miettes de pain tamisées. Fondez 1½ once de beurre dans une casserole basse, juste assez grande pour les recevoir. Aussitôt que le beurre est fondu, mettez-y le riz, couvrez et cuisez lentement 30 minutes, retournant soigneusement une fois durant ce temps. Quand le service sera prêt, mettez 2 morceaux de pain grillé beurré sur un plat chaud, placez-y les ris et garnissez de cresson d'eau.

PATE AU RIS D'AGNEAU ET AUX CHAMPIGNONS

Garnissez un plat à cuire avec de la riche pâte préparée et faites cuire en gardant quelque peu de pâte sur la glace pour le dessus. Faites de la crème-sauce riche et ajoutez du ris bouilli légèrement coupé en carrés. Remplissez le plat à cuire. Mettez un rang de champignons grillés sur le dessus et couvrez ou parsemez de petits morceaux de pâte préparée. Mettez au fourneau assez longtemps pour cuire la croûte supérieure.

RIS D'AGNEAU EN TIMBALES

½ tasse lait
2 paires de ris
1 boîte de champignons
¼ c. à thé sel
1 tasse crème
½ c. à coupe Farine Purity
1 c. à soupe beurre
Quelques grains de cayenne

Faites bouillir légèrement les ris et enlevez les membranes; séparez les ris en petits morceaux. Arrangez les champignons et coupez chacun en quatre morceaux. Fondez le beurre, ajoutez la farine et l'assaisonnement et cuisez ensemble; ajoutez le lait bouilli et la crème lentement; cuisez ensemble jusqu'à amollissement. A ceci ajoutez le ris d'agneau et les champignons et cuisez 5 minutes. Servez dans des écailles à pâté ou timbales.

PORC

PORC ROTI

Arrangez et essuyez la viande. Si vous laissez la peau, coupez-la en pouces carrés, prenant bien soin de ne couper que la peau. Donnez un coup de couteau juste au-dessus de la poitrine avec un couteau à désosser. Faites glisser le couteau en remontant le long de l'os, et tournez-le en dehors, en faisant une ½ douzaine d'incisions à ⅔ de la distance qui va jusqu'à la peau, et remplissez de farce. Saupoudrez de sel et de poivre, placez sur le chevalet dans la lèchefrite, parsemez de farine Purity. Une demi-heure avant de servir, saupoudrez d'une cuillerée à soupe de miettes de craqueurs, assaisonnez de poivre de sel et de sauge. Servez avec sauce aux pommes.

FARCE

1 tasse de miettes de pain râpé
1 pomme sûre
1 petit oignon
6 feuilles sauge
2 jaunes d'oeuf
2 c. à soupe beurre
1 c. à thé sel
¼ c. à thé de poivre

Essuyez, divisez par quartiers et enlevez le coeur de douze pommes à cuire acides; étuvez jusqu'à tendreté et saupoudrez avec 4 cuillerées à soupe de sucre et un peu de sel. Ne les sucrez pas trop. Si les pommes ne sont pas trop sûres, ajoutez le jus d'un demi-citron.

COTELETTES OU GRILLADES DE PORC

Mettez les côtelettes ou les grillades sur une poêle à cuire chaude et cuisez lentement jusqu'à un brun riche d'un côté, puis de l'autre côté. Servez tout de suite. Les uns aiment une sauce épaisse faite dans une poêle dans laquelle la viande a été frite et versée sur la côtelette. S'il en est ainsi, enlevez d'abord le plus fort de la graisse qui est sortie du porc alors qu'on le faisait cuire.

FILET DE PORC CUIT

½ livre de porc gras
4 gros aloyaux de porc
1 tasse de miettes de craqueurs
1 tasse d'eau bouillante
2 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre
1 c. à thé assaisonnements à volaille

Essuyez bien les aloyaux avec un linge humide. Avec un couteau pointu, faites des poches profondes en longueur dans chaque aloyau, mettant l'aloyau à plat sur la table et faisant les incisions le long des côtes. Coupez votre porc en lambeaux minces et longs et, avec une aiguille à larder, lardez chaque aloyau. Fondez le beurre dans l'eau, ajoutez l'assaisonnement et les miettes de craqueurs, amalgamant le tout entièrement. Remplissez ensuite chaque poche faite dans les aloyaux avec la farce, cousez les poches étroitement avec un gros fil et une aiguille. Placez les aloyaux dans la lèchefrite et cuisez dans un four ardent, arrosant constamment.

PATE DE PORC

Faites une croûte de pâté, pas très riche, et mettez autour des côtés d'un profond plat à gâteaux. Au fond et par-dessus, mettez des couches de bacon tranchées minces, des patates en tranches minces, des oignons hachés ou en tranches très minces, du porc maigre coupé en petits morceaux. Assaisonnez avec poivre, sel et sauge. Remplissez le plat avec tout bon jus provenant des rôtis ou avec l'eau épaissie dans ce but avec addition de beurre. Couvrez avec de la croûte et cuisez environ 1½ heure. Couvrez le pâté avec du papier brun épais s'il devient trop brun.

COTES DE PORC ROTIES

Choisissez un long morceau de côte de porc. Essuyez soigneusement, saupoudrez avec un peu de sel et de poivre. Placez un petit morceau de côte de porc au fond de la lèchefrite, formez un rouleau tout autour, employant le gros morceau de côte de porc. Remplissez la cavité dans le centre avec n'importe quelle farce désirée. Cuisez environ 1½ heure dans un fourneau plutôt chaud.

PORC SALE FRIT

Enlevez la peau et coupez le porc en tranches de ¼ pouce. Adoucissez si le porc est trop salé, et cuisez lentement et uniformément jusqu'à ce qu'il soit sec. On l'emploie comme garniture pour le poisson, les boulettes de poisson, les tripes, etc. On peut l'employer comme plat de collation ou de déjeuner, en y ajoutant des patates cuites et une sauce blanche, en employant cependant de la graisse de porc à la place de beurre.

BACON DE DEJEUNER I

Enlevez la peau et coupez le bacon en tranches minces, cuisez dans une lèchefrite chaude, tournant fréquemment les tranches jusqu'à ce qu'elles soient croquantes et brunies, égouttez sur un papier mou.

BACON DE DEJEUNER II

Enlevez la peau et coupez le bacon en tranches minces. Placez les tranches sur un gril au-dessus de la lèchefrite, et cuisez dans un four chaud jusqu'à ce que le bacon soit croustillant, tournez ensuite une fois durant la cuisson. Egouttez sur du papier mou. Les huîtres peuvent être enveloppées dans des tranches minces de bacon et cuites de cette manière.

FOIE ET BACON

Chauffez une lèchefrite, mettez dans la lèchefrite des tranches de bacon de l'épaisseur d'une gaufre. Si la lèchefrite est trop chaude, elles se recoquilleront en rouleaux, et en tournant avec une fourchette, elles seront brunes en quelques minutes. Dans la graisse de bacon, faites sauter le foie coupé en tranches, faites une sauce, assaisonnez avec du céleri. Disposez le bacon autour du foie, versez la sauce sur le foie. Garnissez de persil et d'écorce de citron.

BACON ET POMMES

Enlevez le coeur des pommes, pelez-les et coupez-les en tranches de ½ pouce, coupez le bacon en tranches très minces, cuisez le bacon dans une lèchefrite chaude jusqu'à ce qu'il soit croustillant et mettez-le dans un plat chaud. Cuisez les pommes dans la graisse de bacon jusqu'à ce qu'elles soient légèrement brunies et disposez-les autour du bacon. Servez très chaud.

JAMBON BOUILLI

Trempez dans l'eau froide toute la nuit ou pendant plusieurs heures, grattez et arrangez soigneusement. Mettez dans un chaudron et recouvrez avec de l'eau froide. Amenez graduellement au point d'ébullition et cuisez lentement jusqu'à tendreté. Enlevez le chaudron du poêle et mettez-le de côté afin que le jambon puisse refroidir en partie. Retirez-le alors de l'eau, enlevez la peau soigneusement en lisières de deux pouces, faites des ronds ou des figures avec des clous de girofle plantés dans l'enveloppe extérieure, enduisez d'oeufs battus et saupoudrez épaissement avec miettes de pain hachées fin. Roussissez dans le fourneau. Ajoutez une manchette en papier à l'os avant de servir. Garnissez avec du chou-fleur, du chou ordinaire, de la choucroute, des épinards ou toutes sortes de légumes verts.

Pour glacer le jambon, après l'avoir cuit et pelé, enduisez-le d'oeufs battus et revêtez-le de pâte faite d'une tasse de miettes de craqueurs réduites à une pâte lisse avec une tasse de lait et une

cuillerée à soupe de beurre. Roussissez dans un fourneau modéré. Quelques cuisiniers ajoutent une cuillerée à thé de sucre aux miettes de pain. Le vinaigre peut être substitué au vin. Quand on emploie soit du vinaigre ou du vin, le cuisinier ne doit pas les mettre dans un vase de fer. Dans toutes les méthodes, le point principal est de chauffer graduellement, de cuire lentement et de refroidir dans la liqueur.

JAMBON EN POTS

Employez ces procédés pour les morceaux les plus durs et ceux qui ne font pas des tranches présentables. Mettez $\frac{1}{2}$ de gras pour $\frac{2}{3}$ de maigre. Hachez assez fin pour faire une pâte lisse. Assaisonnez avec du sel et du poivre de cayenne. Chauffez entièrement et placez en pressant dur dans des petits pots.

BOULETTES DE JAMBON

Hachez fin des morceaux de jambon froid, ajoutez 2 oeufs battus, $\frac{1}{2}$ tasse de miettes de pain, du poivre et du sel; mettez en boules et faites frire ou cuire jusqu'à un beau brun.

SAUCISSE AVEC GALETTES DE SARRAZIN

Piquez bien la saucisse et faites frire dans un peu de graisse de bacon. Mettez sur un plat chaud en un cercle à l'extérieur, laissant l'espace à l'intérieur pour les galettes.

GALETTES DE SARRAZIN

Mêlez complètement 2 tasses de farine de sarrazin, 1 tasse de farine Purity, un peu de sel et 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, puis ajoutez du lait et de l'eau en égales parties pour donner à la pâte la consistance voulue. Ajoutez un peu de mélasse, ce qui donnera une meilleure couleur. Faites frire sur une stéatite (soapstone) ou un gril et mettez en pile bien faite au centre du rang de saucisses.

SAUCISSES FRITES OU CUITES

Saucisses
Graisse de viande liquide
Pain grillé

Piquez les saucisses avec une fourchette et mettez-les dans la poêle à frire avec un peu de graisse de viande fondue. La graisse fondue ne doit pas être trop chaude avant d'y mettre les saucisses, ce qui les ferait éclater. Roulez et roulez les saucisses et laissez-les cuire lentement jusqu'à ce qu'elles soient brunes et croustillantes sur tous les côtés. Les saucisses de porc surtout exigent une cuisson entière, ou elles ne seront pas saines. Tenez prêts quelques doigts bien taillés de pain grillé ou de pain frit, disposez-les sur un plat chaud et placez une saucisse sur chacun. La sauce brune ou le jus des saucisses peuvent être servis séparément dans une saucière. Les saucisses peuvent aussi être cuites au fourneau. Piquez-les bien et placez côte à côte dans une lèchefrite graissée. Cuisez dans un four modéré jusqu'à ce qu'elles soient roussies et croustillantes, les retournant de temps en temps. Servez de la même manière. Du bacon frit peut être servi avec les saucisses.

AVIS—On fait quelquefois bouillir lentement les saucisses 5 minutes avant de les frire; ceci les rend moins sèches, mais leur enlève en même temps du goût.

SAUCES POUR DIVERSES VIANDES

Avec rosbif, servez raifort râpé.

Avec veau rôti, sauce aux tomates ou au raifort.

Avec mouton rôti, gelée de raisin de Corinthe.

Avec porc rôti, sauce aux pommes chaude.

Avec dinde rôtie, garniture aux châtaignes ou gelée de canneberges.

Avec venaison rôtie, gelée de raisin noir ou de raisin ordinaire.

Avec oie rôtie, sauce de pommes acides.

Avec cailles rôties, gelée de raisin de Corinthe, sauce de céleri.

Avec poulet frit, sauce-crème, beignets de maïs.

Avec perdrix de neige rôtie, sauce de pain.

Avec canard rôti, salade d'orange.

Avec de la langue bouillie froide, sauce tartare ou olives farcies avec du poivre.

SAUCE AUX CHAMPIGNONS I

¾ chopine de sauce brune
¼ chopine de boutons de champignons
½ once de beurre
Poivre et sel

Pelez les champignons et enlevez les pieds. Chauffez le beurre dans une casserole, et mettez-y les champignons et agitez-les au-dessus du feu environ 10 minutes. Egouttez le beurre qui demeure non absorbé, ajoutez la sauce brune, assaisonnez au goût, réchauffez entièrement et servez. Temps, environ 20 minutes.

SAUCE AUX CHAMPIGNONS II

2 c. à soupe de beurre
¼ c. à thé sel
Cayenne
2 c. à soupe Farine Purity
1 tasse de jus de poulet
⅓ tasse de champignons coupés en morceaux

Préparez les 5 premiers ingrédients comme pour la sauce blanche, ajoutez les champignons, chauffez et servez.

Si on emploie des champignons frais, nettoyez-les et pelez-les, mais ne les faites pas tremper et laissez-les mijoter dans l'eau jusqu'à tendreté.

MUFFINS et GEMMES

GEMMES DE PURITY FOOD

1 tasse Farine Purity
4 c. à thé poudre à pâte
2 c. à soupe beurre fondu
2 oeufs
½ c. à thé sel
½ tasse Purity Food
1 tasse de lait

Mêlez et tamisez la farine, le sel et la poudre à pâte, puis ajoutez les céréales. Battez les jaunes d'oeufs, ajoutez le lait et amalgamez le mélange. Puis ajoutez le beurre fondu et les blancs d'oeufs battus jusqu'à fermeté. Mettez dans des moules à gemmes beurrés et cuisez dans un four chaud 25 minutes. Servez avec du sirop d'érable.

GEMMES GRAHAM PURITY

2 oeufs
1 tasse cassonade
½ tasse de substitut
1 tasse de lait sûr
½ tasse Farine Purity
½ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel

De la farine Graham pour faire une pâte molle. Cuisez dans des moules à gemmes beurrés, dans un fourneau ardent.

MUFFINS DE SON

1 tasse de son de ménage
½ tasse de cassonade
1 tasse de lait de beurre
1 tasse de Farine Purity
1 c. à thé rase de soda
2 c. à soupe de beurre
1 oeuf bien battu
Du sel

Mêlez les ingrédients secs, ajoutez le lait de beurre, mêlez avec le sòda, puis fondez le beurre. Cuisez dans un fourneau modéré. On peut ajouter des dattes et des raisins secs au goût.

MUFFINS

1 c. à thé de sucre
1 pincée de sel
1 oeuf
1½ tasse de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à soupe de beurre fondu
1 petite tasse de lait

Cuisez environ 10 minutes

MUFFINS ANGLAIS

1½ tasse lait
1 c. à thé sel
1 c. à soupe sucre
⅛ c. à thé soda
3 tasses de pain de Farine Purity
½ pain de levain
1 oeuf

Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il soit tiède; ajoutez le sucre, le sel et le pain de levain amolli dans un peu d'eau chaude. Battez-y de la farine pour faire une pâte molle, de 2 à 3 tasses selon la marque de la farine, et laissez lever jusqu'à ce qu'elle soit légère, environ 3 heures. Brassez-y l'oeuf bien battu et le soda, battez entièrement, et cuisez dans des ronds à muffins sur un gril. Cette opération doit être faite lentement, environ 12 minutes étant à peu près le temps requis.

MUFFINS GRAHAM

1 tasse de farine Graham
¼ tasse de sucre
1 oeuf
1 tasse de lait (doux ou sûr)
1 c. à soupe de beurre fondu
1 tasse de Farine Purity
1 c. à thé de sel
4 c. à thé de poudre à pâte

METHODE—Mêlez le beurre, le sucre, l'oeuf et le lait. Amalgamez avec les ingrédients secs qui ont été tamisés. Cuisez dans les moules à muffins graissés, dans un fourneau modéré. Employez la poudre à pâte avec le lait sûr ou doux.

GEMMES DE SON

1 tasse de Farine Purity
1 oeuf
1 tasse de son
2 c. à thé de poudre à pâte
4 c. à soupe de beurre
1 c. à thé sel
1 tasse lait

Mêlez ensemble tous les ingrédients secs, ajoutez le substitut (shortening), le lait. Placez dans les moules à gemmes graissés et cuisez dans un four chaud vingt minutes.

GEMMES DE FARINE D'AVOINE

1 tasse de farine d'avoine, cuite et froide
2 tasses de pain de Farine Purity
3 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à soupe sucre
1 oeuf
2 c. à soupe beurre
1 tasse lait
1 cuillerée à thé de sel

Mêlez ensemble les ingrédients secs et frottez-les dans la farine d'avoine avec le bout de vos doigts. Battez l'oeuf, ajoutez le lait, et mettez dans le premier mélange. Ajoutez le beurre fondu, battez entièrement, rendez-le chaud, graissez les moules à gemmes et cuisez dans un fourneau chaud environ 25 minutes.

GALETTES DE PATATES

½ tasse de Farine Purity
1 tasse de patates pilées
1 oeuf bien battu
⅓ tasse de beurre
2 c. à thé de poudre à pâte
½ à ¾ tasse de lait (ou d'eau)

Mêlez les patates et le beurre, puis les oeufs et le lait. Tamisez la farine et la poudre à pâte. Amalgamez. Roulez et coupez comme pour des biscuits. Cuisez dans un four modéré, dans un moule enfariné.

BISCUITS CHAUDS

3 tasses de Farine Purity
4 c. à thé de poudre à pâte
6 c. à soupe de beurre

1 tasse rase de lait
1 cuillerée à thé de sel

Tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel. Mêlez-y le beurre en vous servant de deux couteaux; ajoutez le lait et mêlez très légèrement. Placez sur la planche, mais ne pétrissez pas. Saupoudrez de farine. Roulez à l'épaisseur de ½ pouce. Coupez, dans la forme voulue, et cuisez dans un four chaud jusqu'à brunissement.

GATEAU DE MAIS

1½ tasse de farine de maïs Purity
1 tasse de Farine Purity
½ c. à thé sel
1 tasse lait sûr
1 tasse de sucre
2 c. à soupe graisse ou beurre
1 c. à thé de soda dissous dans de l'eau chaude

Mêlez comme pour le pain de maïs.

GEMMES

4 c. à thé de sucre
1 oeuf bien battu
Un peu de sel
2 c. à thé de graisse
1½ tasse de lait
2 c. à thé de poudre à pâte

Mêlez avec assez de farine Purity pour faire une pâte ferme. Cuisez dans les moules à gemmes graissés.

GEMMES DE FARINE DE MAIS

½ tasse de farine de maïs Purity
1 tasse de Farine Purity
3 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à soupe sucre
1 oeuf
1 c. à soupe de beurre fondu
½ c. à thé de sel
¾ tasse de lait

Mêlez et tamisez les ingrédients secs. Ajoutez graduellement le lait, l'oeuf bien battu et le beurre fondu. Cuisez dans un four chaud dans des moules à gemmes beurrés pendant 25 minutes.

POUDING INDIEN RAISINE ET ETUVE

Ebouillantez 2 tasses de farine de maïs Purity. Ajoutez 1 cuillerée à thé de sel, ¼ tasse de mélasse, ½ paquet de raisins grainés. Faites dissoudre ½ cuillerée à thé de soda dans de l'eau chaude. Ajoutez à la farine de maïs, y mettant assez d'eau chaude pour faire une pâte coulante. Versez dans un plat bien graissé. Couvrez hermétiquement et étuvez constamment pendant 3 heures.

CHAUSSONS AUX POMMES

2 tasses de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé sel
¾ tasse lait
¼ tasse substitut
4 pommes
Cannelle ou muscade
Sucre

Tamisez la farine, la poudre à pâte et le sel; pétrissez-y le substitut (shortening) et mêlez en une pâte avec le lait. Roulez en feuilles carrées de ⅓ pouce d'épaisseur et coupez en 4 morceaux. Disposez une pomme pelée, et dont le coeur a été enlevé, sur chaque morceau, remplissez de sucre et d'épices. Tirez alors la pâte pour recouvrir la pomme, rendez-la lisse, cuisez dans un plat beurré. Quand la cuisson sera à peu près terminée, enduisez de lait, saupoudrez de sucre granulé et retournez au fourneau. Servez chaud avec sauce dure.

BISCUITS A THE PURITY

2 tasses de Farine Purity
2 c. à thé poudre à pâte
1 cuillerée à thé de sel
1 tasse de lait et d'eau (½ de chacun)
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de graisse

Tamisez deux fois ensemble la farine Purity, la poudre à pâte et le sel. Mettez la crème, le beurre et la graisse

ensemble, et ajoutez-y les ingrédients secs, vous servant du bout de vos doigts. Ajoutez ensuite avec un couteau le mélange liquide jusqu'à ce que vous ayez une pâte très molle. Placez sur la planche à pain. Tapez légèrement jusqu'à l'épaisseur de ¾ pouce. Coupez et cuisez dans un four chaud durant 15 minutes. Suffira pour 2 douzaines de biscuits.

GEMMES DE SARRAZIN

1 oeuf
½ tasse sucre
3 c. à soupe beurre
1 tasse farine de sarrazin
½ tasse pain de Farine Purity
½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé sel
1 tasse lait

Battez le sucre dans l'oeuf, ajoutez le beurre fondu. Ajoutez alternativement le lait et la farine de sarrazin; puis la farine de blé dans laquelle la poudre à pâte et le sel auront été tamisés. Cuisez dans des moules à gemme. On peut les fendre et les servir avec du sirop d'érable ou du miel.

GALETTES

2 tasses de Farine Purity
1 c. à thé de poudre à pâte
2 poignées de raisins sultana
1 oeuf
½ tasse de sucre
2 c. à soupe de beurre
½ c. à thé de soda
1 tasse de lait sûr

METHODE—Cuisez dans des moules carrés et arrangez en forme de galettes.

PANNEQUETS, BEIGNETS, GATEAUX-POELON

BEIGNES A LA CUILLER

½ tasse lait
Ecorce râpée d'un citron
1½ tasse Farine Purity
1 oeuf battu séparément
⅓ c. à thé sel
⅓ c. à thé muscade
1 c. à thé comblée de poudre à pâte
½ tasse de sucre

Tenez 1 cuillerée à thé de pâte près de la graisse et les beignes se formeront en boules rondes.

BEIGNES

2 oeufs battus légèrement
1 tasse sucre
1 tasse lait
2 c. à soupe beurre fondu
3 tasses Farine Purity
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel

Enfarinez bien la planche à pain et mettez-y 1 grande cuillerée de pâte, la pétrissant doucement jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour être roulée et coupée. Mêlez les retailles avec une cuiller fraîche et roulez encore, répétant la même chose jusqu'à ce que tout soit employé. Cuisez dans de la graisse assez chaude pour les faire monter aussitôt sur le dessus.

BEIGNETS D'HUITRES ET DE FARINE DE MAIS

1 tasse de farine de maïs
1 tasse de Farine Purity
1 c. à thé de sel
¾ tasse de lait
1 c. à thé de poudre à pâte
2 oeufs
1 douz. d'huîtres moyennes

METHODE—Mêlez ensemble entièrement la farine de maïs, la farine Purity, le sel et la poudre à pâte. Ajoutez le lait et les oeufs bien battus. Versez en croisant les huîtres dans la pâte. Déposez par cuillerées dans la graisse chaude profonde. Mettez une huître dans chaque beignet. Cuisez des deux côtés jusqu'à cuisson complète. Egouttez sur papier et servez à l'instant.

BEIGNETS

PATE A BEIGNETS

1 tasse Farine Purity
2 oeufs
½ tasse lait
1 c. à thé sucre
1 c. à soupe beurre
1 c. à thé de sel

Battez bien les oeufs, ajoutez le lait, la farine, le sucre, le sel au lait, et, à la fin, l'oeuf et le beurre fondu.

GARNITURE DE BEIGNETS

MARMELADE—Faites des sandwiches de marmelades petits et minces, plongez-les dans la pâte, cuisez-les dans une graisse profonde.

POMMES—Pelez et enlevez le coeur des pommes, coupez-les en tranches de ⅔ pouce d'épaisseur. Plongez dans la pâte, faites frire. On peut laisser les tranches dix minutes dans le mélange de jus d'orange et de citron avant de les mettre dans la pâte.

ORANGE—Divisez en sections les oranges pelées, plongez dans la pâte, faites frire, servez avec sauce au citron.

CELERI—Coupez le céleri en 2 ou 3 longueurs, cuisez dans de l'eau bouillante salée, plongez dans la pâte et faites frire.

PLANTE AUX HUITRES—Cuites, en compotes, faites-en des boulettes à plonger dans la pâte et à faire frire.

GAUFRES

1¾ tasse de Farine Purity
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé sel
1 tasse lait
1 c. à soupe beurre fondu
2 oeufs

Battez séparément les blancs et les jaunes des oeufs. Ajoutez le lait aux jaunes, puis, lentement, la farine Purity et la poudre à pâte, et brassez. Versez-y en croisant les blancs, et ajoutez le beurre. Cuisez sur des gaufriers bien graissés.

GAUFRES AU LAIT DE BEURRE

1 tasse lait de beurre épais
½ tasse lait doux
1 oeuf
1½ tasse de Farine Purity
½ c. à thé sel
⅓ c. à thé soda
2¼ c. à thé poudre à pâte
2 c. à soupe de substitut fondu

Amalgamez les deux laits; ajoutez le jaune d'oeuf non battu, versez-y en brassant les ingrédients secs tamisés ensemble, puis la graisse fondue. Battez et, à la fin, versez-y le blanc d'oeuf fouetté ferme et sec. Cuisez comme d'ordinaire sur un gaufrier.

PANEQUETS AUX MIETTES

1½ tasse de grosses miettes de pain
2 tasses lait
¾ c. à thé sel
1 c. à soupe de beurre
2 oeufs
1 tasse de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte

Cuisez les miettes, le lait et le beurre au bain-marie durant 15 minutes. Puis coulez. Après refroidissement, ajoutez les jaunes battus de deux oeufs et la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel. Puis versez-y en croisant les blancs battus très ferme et cuisez lentement comme des gâteaux-poêlon ordinaires.

PANNEQUETS FRANCAIS

2 tasses de Farine Purity
3 oeufs
1 c. à soupe sucre
1 tasse lait
¼ c. à thé sel

Mêlez et tamisez les ingrédients secs, ajoutez lentement le lait et les oeufs battus, battez ensemble 5 minutes et faites cuire dans du beurre chaud; roulez et remplissez avec n'importe quelle sorte de fruits. Saupoudrez avec un peu de sucre en poudre et servez chaud.

GATEAUX-POELON

2 tasses de Farine Purity
2 oeufs
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de soda
2 tasses de lait sûr
2 c. à soupe de beurre fondu

Mêlez les ingrédients secs, ajoutez lentement le lait, les oeufs battus, et battez; ajoutez le beurre fondu, battez encore, et déposez par cuillerées sur le poêlon chaud.

Une demi-partie de farine Graham peut être substituée à ⅓ de farine de maïs. On doit les cuire plus lentement. Ajoutez 1 chopine d'airelles nettoyées et roulées dans la farine, ou 1 tasse de pêches hachées menu et laissées dans le sucre durant une heure, ou de cerises en compote sucrées et égouttées. Quand les oeufs sont rares, réduisez-en le nombre, diminuez la quantité de lait et battez davantage.

FEUILLETAGE

PATE ORDINAIRE I

1 tasse de Farine Purity
⅓ tasse de substitut
¼ tasse d'eau
Du sel

Coupez le substitut (shortening) dans la farine et brassez dans l'eau avec le couteau, mettez sur la table légèrement farinée, tapez, pliez, roulez (roulant de manière à ne pas en chasser l'air), repliez plusieurs fois. Coupez par moitié, employant une partie pour la croûte de dessus et une partie pour la croûte de dessous.

PATE ORDINAIRE II

1½ tasse de Farine Purity
½ tasse de substitut
½ c. à thé sel
Eau froide

Le substitut peut être toute graisse ou tout beurre, ou ¼ tasse graisse et ¼ tasse beurre. Le beurre fait une croûte plus floconneuse que la graisse. Que tout soit froid. Mêlez la farine et le sel et coupez-y le substitut jusqu'à ce que le mélange soit comme de la belle farine. Faites-en une pâte ferme avec de l'eau glacée. Toute pâte préparée requiert d'abord un fourneau ardent pour l'empêcher de se fondre. Ne graissez jamais l'assiette à pâte. Les assiettes d'étain et de faïence sont les plus appropriées. Percez des trous dans la croûte de dessus pous laisser la vapeur s'échapper. La méthode anglaise de cuire les pâtés de fruits dans des plats profonds sans aucune croûte en dessous est tout à fait saine. Les pâtes à la viande et au gibier faites de cette manière sont excellentes. Pour rendre ce mélange floconneux, employez une moitié de graisse et une moitié de beurre. Coupez la graisse dans la farine de manière à en faire une belle pâte, ajoutez l'eau à la glace et roulez jusqu'à un tiers de pouce. Parsemez-y la moitié du beurre en petits morceaux, saupoudrez de farine et pliez en trois, tapez et roulez encore, répétant cette opération jusqu'à ce que le beurre soit employé et roulez comme un rouleau de gelée. Coupez aux bouts et roulez en une feuille.

PATE ORDINAIRE III

Voir recette précédente.

PATE FEUILLETEE I

1 livre de Farine Purity tamisée
1 livre beurre
1 c. à thé sel
1 c. à soupe sucre
1 blanc d'oeuf
1 tasse d'eau ou plus

Rincez un grand bol avec de l'eau bouillante, remplissez-le d'eau froide et laissez refroidir le bol. Versez l'eau et remplissez d'eau froide. Lavez vos mains dans l'eau froide et ne les essuyez pas. Lavez le beurre en le remuant avec vos mains sous l'eau jusqu'à ce qu'il devienne mou et souple. Pétrissez pour en enlever l'eau. Réservez-en deux cuillerées à soupe, formez le reste en un pain, et mettez sur la glace pour refroidir. Mettez la farine dans un grand plat. Pratiquez une cavité dans le centre et mettez-y le beurre en réserve, le sel, le sucre et l'oeuf. Réduisez en pâte avec le bout de vos doigts, ajoutez lentement l'eau froide, pétrissez graduellement la farine. Travaillez jusqu'à ce qu'elle soit molle et élastique. Roulez en une feuille rectangulaire, coupez le beurre refroidi en petits morceaux et mettez-le sur la moitié inférieure de la feuille. Saupoudrez bien de farine, pliez et roulez six fois, refroidissez, donnez la forme désirée et refroidissez encore.

PATE FEUILLETEE II

1 livre de Farine Purity
1 c. à thé sel
1 livre beurre
Eau à la glace
2 c. à thé de jus de citron

Gardez le tout propre et froid; lavez le beurre dans de l'eau froide, réservez-en ⅓ livre. Divisez les ⅔ qui restent en quatre parties égales et tapez chaque partie pour en faire une feuille mince. Mettez ces feuilles sur la glace. Mêlez et tamisez la farine et le sel, coupez et mélangez-y le beurre réservé et rendez-le aussi ferme que possible avec de l'eau glacée. Saupoudrez légèrement la table avec la farine, mettez la pâte sur la table et pétrissez pendant une minute, placez sur la glace et laissez faire cinq minutes. Battez et roulez la pâte en une feuille oblongue de un tiers de pouce d'épaisseur; placez une feuille de beurre sur le milieu de la pâte, pliez la pâte, laissant le troisième pli de droite en dessus et le troisième pli de gauche en dessous. La pâte a maintenant la forme rectangulaire et, avec un peu de soin pour la rouler, on peut la garder ainsi pour tous les pliages et roulements qui suivront. Roulez à l'épaisseur de ¾ pouce et pliez comme avant, mais sans beurre. La troisième fois que vous la plierez, insérez le deuxième morceau de beurre, et continuez ainsi à chaque deux roulement jusqu'à ce que tout le beurre ait été employé; comme il y avait quatre feuilles de beurre, la pâte sera pliée et roulée huit fois. Finalement pliez et roulez encore deux ou trois fois. Mettez sur la glace jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Il vaut mieux laisser faire plusieurs heures avant de cuire. Si la pâte colle à la planche ou au rouleau, mettez sur la glace jusqu'à refroidissement complet. Nettoyez la planche en la grattant. En roulant, employez aussi peu de farine que possible, mais assez pour tenir la pâte sèche. Roulez par mouvements longs, légers et uniformes dans toutes les directions, mais ne roulez jamais d'avant à arrière et vice-versa, vu que cela pétrit la pâte et la durcit, sans compter que cela chasse les bulles d'air. La quantité d'air qui y demeure aide à faire lever et à feuilleter dans la cuisson.

PAILLES AU FROMAGE

1 cuillerée à soupe de beure
½ tasse de Farine Purity
¾ tasse miettes de pain fraîches
¾ tasse de fromage râpé
Sel

Poivre
Cayenne
3 c. à soupe de lait

Mettez le beurre en crème; ajoutez la farine, les miettes de pain, le fromage et les assaisonnements; mêlez entièrement, puis ajoutez le lait. Roulez à l'épaisseur de ¼ pouce et coupez en lisières de ¼ pouce large et de 5 pouces de longueur. Disposez une lisière en forme d'anneau pour y mettre les pailles en place en servant. Cuisez jusqu'à brunissement dans un fourneau modéré.

ROULEAUX A LA CREME

Roulez du feuilletage en longues feuilles de ⅔ pouce d'épaisseur. Coupez en lisières de 1 pouce de largeur et de 16 pouces de longeur. Roulez les lisières autour des formes en recouvrant les bords; refroidissez. Cuisez dans un fourneau chaud jusqu'à excellent feuilletage et brunissement léger. Enlevez du fourneau et enduisez de blanc d'oeuf légèrement battu et dilué avec 1 cuillerée à thé d'eau froide, saupoudrez avec du sucre de fruits. Retournez au fourneau et roussissez. Enlevez la pâte des formes et, après refroidissement, remplissez de crème fouettée sucrée et aromatisée.

MARINADES

SAUCE DE MAIS

20 épis de maïs
4 tasses sucre
½ tasse sel
40 oignons
½ tasse Farine Purity
2 baies de poivre vert
1 petit chou
2 onces de moutarde
1 c. à thé de cucurma
2 pintes vinaigre de malte

METHODE—Enlevez les grains de maïs après qu'il a été bouilli 15 minutes, hachez avec le chou, les oignons et le poivre. Versez par-dessus 1 pinte du vinaigre et faites chauffer jusqu'à ébullition, mêlez moutarde, farine, sel, sucre et poudre de cucurma dans l'autre pinte de vinaigre et versez par-dessus. Laissez bouillir ½ heure. Embouteillez.

MARINADE DE CONCOMBRES MURS

Pelez des concombres mûrs et enlevez les graines. Mettez dans une saumure forte dans laquelle un morceau d'alun a été dissous; laissez dans cette saumure toute une nuit. Pour un gallon de marinades, il en faudra trois avant cuisson. Pour un gallon de marinades faites un sirop avec une pinte de vinaigre et trois chopines de sucre brun. Faites un sac avec de la toile à fromage et mettez-y une demi-tasse de girofles, de piments et de cannelle, ne mettant pas d'épices moulues. Mettez ce sac dans le vinaigre et cuisez les tranches de concombre dans ce sirop jusqu'à ce qu'elles puissent être percées facilement avec une fourchette. Les tranches de concombre doivent être bien égouttées de leur saumure avant d'être cuites dans le sirop.

MARINADE AUX POMMES

2¼ livres de pommes hachées épaisses
1 livre cassonade
2 onces sel
¾ livre de sultana
½ once de grains de moutarde
½ once gingembre moulu
¼ once d'ail écrasé
⅛ once de cayenne
1 chopine de bon vinaigre

METHODE—Mijotez le vinaigre, le sucre et les pommes doucement jusqu'à en faire une bouillie, versez-y en brassant le reste des ingrédients et, après mélange complet, mettez le tout dans une bassine. Recouvrez, brassez 2 ou 3 fois par jour durant 1 semaine; puis embouteillez, bouchez soigneusement et mettez en réserve pour usage. Temps—une semaine.

MARINADE DE BETTERAVES

6 betteraves moyennes
1 pinte de vinaigre de malte
½ once de poivre noir entier
½ once piment
1 petit raifort râpé
Sel au goût

METHODE—Lavez bien les betteraves, prenant soin de ne pas briser les peaux, et cuisez dans un fourneau modéré environ 1½ heure. Quand elles sont assez refroidies pour les manier, enlevez les peaux, coupez les betteraves en tranches de ½ pouce, et placez-les dans des jarres. En même temps, faites bouillir le vinaigre, le raifort, le poivre et les épices ensemble, laissez refroidir le mélange, puis versez sur les betteraves. Couvrez les jarres hermétiquement avec du papier parchemin revêtu de chaque côté de blanc d'oeuf, et mettez en réserve. Temps—2 à 3 heures.

MARINADES A LA MOUTARDE

2 pintes de petits oignons
2 pintes de tomates vertes
2 pintes concombres ou cornichons verts
½ douz. de piments verts
2 gros choufleurs
6 têtes de céleri

Coupez en petits morceaux et saupoudrez de sel; recouvrez d'eau et laissez faire toute la nuit. Au matin, faites bouillir dans la saumure et égouttez bien.

GARNITURE

2 tasses sucre
¾ tasse Farine Purity
½ tasse de moutarde
1 once beurre
1 oeuf
1 once poudre de cucurma
3 pintes de vinaigre

Mettez vinaigre, sucre, beurre et poudre de cucurma dans le chaudron. Quand le tout bout, versez-y en brassant la moutarde et la farine mêlées dans de l'eau froide. Après avoir enlevé de sur le poêle versez-y en brassant l'oeuf bien battu.

MOUTARDE A LA CHINOISE

1 pinte petits concombres
1 pinte gros concombres (coupés)
1 pinte oignons argentés pelés
4 choufleurs de bonne grosseur
4 tasses de cassonade
6 piments verts ou 3 baies de vert et 3 de rouge coupées en lisières
½ livre de moutarde
1 once de cucurma
2 tasses de farine

METHODE—Mêlez cucurma, moutarde, sucre et farine ensemble (avec une peu de vinaigre) pour faire une pâte, puis ajoutez-y un gallon de vinaigre bouillant. Trempez les légumes pendant toute la nuit dans une saumure faible, égouttez et mettez dans un mélange chaud et cuisez légèrement.

MARINADES DE TOMATES VERTES A LA CHINOISE

½ boisseau de tomates vertes
1 douz. oignons
1 chopine sel

Laissez reposer une nuit et égouttez la saumure.

Ajoutez:—
½ tasse moutarde mêlée avec du vinaigre
2 livres cassonade
2 c. à soupe cannelle
½ c. à soupe clous de girofle
1 c. à soupe de piment

Recouvrez le tout de vinaigre et faites bouillir ½ heure. Employez toutes les épices et mettez dans un sac de mousseline.

POMMES MARINEES

6 livres sucre
2½ chop. vinaigre
Clous de girofle
Cannelle

Coupez les pommes par moitiés (Tollman sucrées). Faites bouillir peu à la fois jusqu'à tendreté.

CHUTNEY AUX TOMATES

6 livres tomates mûres
3 livres pommes cuisantes sûres
8 onces cassonade
4 onces de sel
3 chopines de vinaigre
6 clous de girofle
6 onces gingembre moulu
1 once grains de moutarde

Ebouillantez les tomates, enlevez la peau, coupez en tranches minces, et mettez dans un pot à cuire en grès avec vinaigre, sel et pommes pelées précédemment, dont le coeur a été enlevé, et hachées fin. Quand le fruit est mou, passez-le en frottant dans une passoire, ajoutez sucre, gingembre et moutarde ainsi que de l'ail (haché fin), et faites bouillir le tout doucement de ½ heure à ¾ d'heure. Versez le contenu du pot à cuire dans une jarre, couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ 3 jours. Embouteillez alors le chutney pour usage, bouchez hermétiquement et excluez l'air. Temps —3 jours.

BEURRE DE TOMATES

10 livres de tomates
2 c. à soupe de cannelle entière
1 c. à soupe de piment
3 livres de cassonade
1 c. à soupe de clous de girofle
1 chopine de vinaigre

METHODE—Pelez et coupez les tomates et enveloppez les épices dans un linge. Faites bouillir environ 3 heures jusqu'à ce que le mélange soit tout à fait épais, et brassez souvent pour empêcher de brûler.

MARINADE AUX TOMATES VERTES

Un quart de boisseau de tomates vertes en tranches. Saupoudrez de sel et laissez reposer tout une nuit. Au matin, égouttez avec une passoire, ajoutez assez de vinaigre pour couvrir les tomates, douze oignons en tranches, quatre onces de grains de moutarde blanche, 4 onces de moutarde râpée; 1 once de chaque: clous de girofle, piment, gingembre, poivre et cannelle; une cuillerée à soupe de sel, une demi-livre de cassonade. Faites bouillir 2 heures.

SAUCE CHILIENNE

15 tomates
2 têtes de céleri
1 tasse sucre
4 gros oignons
2 baies de poivre rouge
1 tasse vinaigre
2 c. à soupe sel

Hachez d'abord les quatre ingrédients très fin et faites bouillir 3 ou 4 heures.

CHOU ROUGE MARINE

1 chou rouge ferme
1 pinte vinaigre
½ once de poivre entier
¼ once de piment

METHODE—Enlevez les feuilles extérieures du chou, divisez-le en quatre, enlevez le trognon au centre, et coupez chaque section en lisières très fines. Employez le chou filamenté sur un grand plat, saupoudrez abondamment de sel, et laissez faire ainsi jusqu'au lendemain. En même temps, faites bouillir le vinaigre, le poivre et les épices ensemble, ces dernières étant mises ensemble dans un morceau de mousseline attaché, et laissez la préparation devenir très froide. Mettez le

chou dans une passoire émaillée ou en grès, et quand il sera bien égoutté, mettez-le dans une grande jarre et versez-y le vinaigre. Il sera prêt à être employé dans 3 ou 4 jours; s'il est gardé trop longtemps, le chou perd de son croustillant et de sa couleur qui le rendent surtout recommandable.

Temps—le tout ensemble, 2 jours.

SAUCE AUX TOMATES

1/4 boisseau tomates mûres
4 tasses de vinaigre doux
1 c. à soupe piments entiers
2 c. à soupe bâtons de cannelle brisés
1 1/2 c. à soupe de girofles entiers
1 tasse sucre
1 gousse d'ail
3 c. à soupe de sel
1 c. à soupe de poivre rouge

Lavez les tomates, coupez-les en petits morceaux et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient tendres et pulpeuses. Tamisez ensuite. Ajoutez les épices attachées dans un morceau de toile de fromage, puis le vinaigre, de même que les assaisonnements, et mijotez jusqu'à ce que la pulpe soit épaisse, environ 4 heures.

Enlevez le sac aux épices. Mettez bouillant dans des bouteilles stérilisées et plongez le haut dans de la paraffine fondue.

POMMES SAUVAGES, PECHES OU POIRES DOUCES MARINEES

1/4 boisseau pêches, poires ou pommes sauvages
2 livres cassonade
1 pinte vinaigre doux
1 once cannelle en bâtons
Clous de girofle entiers

Faites un sirop avec sucre, vinaigre et cannelle en les faisant bouillir dix minutes. Donnez aux fruits une première cuisson dans de l'eau bouillante. Enlevez la pelure des pommes sauvages ou des poires. Plantez dans chaque fruit 4 ou 5 girofles et faites cuire les fruits, quelques-uns seulement à la foi, dans le sirop jusqu'à ce qu'ils soient mous. Mettez dans des jarres stérilisées et quand les jarres seront remplies, versez par-dessus du sirop bouillant, ajustez les caoutchoucs et les capsules et stérilisez dix minutes dans un bain d'eau chaude.

PECHES MARINEES

8 livres pêches
4 livres sucre
1 chopine de vinaigre

Plantez 2 ou trois girofles dans chaque pêche. Ajoutez quelques bâtons de cannelle. Cuisez jusqu'à tendreté. Mettez le tout sur un plateau pour refroidir. Après refroidissement, mettez dans des jarres. Versez le sirop froid par-dessus. Laisser reposer 24 heures, puis scellez. C'est là une bonne règle pour toutes sortes de fruits marinés, si on les désire riches; sinon, mettez moins de sucre.

VOLAILLES et GIBIERS

Par volailles, on entend les poulets, les dindes, les canards, etc. La chair n'en est pas aussi nutritive que celle du boeuf et du mouton, mais sa tendreté et sa saveur la rendent très agréable et font un changement avec le menu ordinaire. Le gibier comprend les oiseaux et les animaux sauvages. Le gibier à chair noire, tel que les bêtes fauves, les canards d'Amérique et la plupart des oiseaux doit être peu cuit, tandis que le gibier à chair blanche tel que les oiseaux sauvages, les dindes, les poulets, etc., doit être bien cuit.

POULET FRIT

Jusqu'à l'âge de 6 mois, s'il est en bonne condition, le poulet frit est excellent. Préparez, flambez, nettoyez, et lavez avec un linge humide. Coupez en quartiers et assaisonnez avec sel et poivre. Roulez dans la Farine Purity, et faites frire dans de la graisse chaude de porc salé jusqu'à brunissement des deux côtés. Couvrez bien et réduisez la chaleur pour cuire lentement pendant 20 autres minutes, ou jusqu'à tendreté. Faites dissoudre le jus avec 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau et versez sur le poulet.

PATE AU POULET

Préparez et nettoyez les poulets d'après les directions. Divisez en morceaux aux articulations, couvrez d'eau bouillante et cuisez lentement pendant 20 minutes, puis retirez. Faites frire 2 ou 3 tranches de lard de porc salé. Mettez-les au fond d'un profond plat à pâté. Mettez-y les poulets. Ajoutez 1 tasse d'eau chaude, ¼ tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de sel. Couvrez le dessus avec une croûte légère, la même que pour le biscuit. Cuisez dans un fourneau qui est plus chaud dans le haut que dans le bas, et quand le pâté sera bien levé et roussi, couvrez-le d'un papier, ou la croûte va brûler avant que le pâté soit cuit jusqu'au fond. Enlevez la graisse de l'eau dans laquelle le poulet aura été cuit, épaississez avec un peu de Farine Purity, assaisonnez au goût, ajoutez 1 tasse de bonne crème, et quand le pâté sera cuit, versez la sauce à travers les trous de la croûte.

RAGOUT DE POULET

Le poulet, le veau, l'agneau, toute viande délicate peut revenir sur la table sous forme de ragoût, souvent plus délicieux que quand ils ont été servis la première fois. Pour le ragoût au poulet, fricassez une couple de poulets tendres, enlevez-les du chaudron quand ils seront cuits et faites frire dans le beurre dans lequel un oignon et une gousse d'ail auront été frits. Quand le poulet est roussi, mettez-le dans un plat et versez dans le beurre dans lequel il a été frit environ 2 cuillerées à soupe de Farine Purity et une grosse cuillerée à thé de poudre de curri. Ajoutez à ceci la sauce dans laquelle le poulet a été fricassé, ainsi que du sel et du poivre. Une demi-tasse de riz, bouilli et placé autour du poulet, sur le plat, est d'un bel effet.

GELEE DE POULET

Un poulet, quatre pieds de porc ou une jambe de veau, sel et poivre. Prenez un poulet, un vieux est préférable. Mettez assez d'eau pour le couvrir. Ajoutez sel et poivre. Cuisez jusqu'à tendreté, désossez et mettez les morceaux de poulet dans un moule. Prenez les pieds de porc qui ont été lavés et trempés. Faites bouillir en gelée, égouttez et mettez avec la liqueur venant du poulet, faites bouillir jusqu'à ce qu'il en reste assez seulement pour bien recouvrir votre poulet. Salez et poivrez au goût. Garnissez bien le tout de tranches d'oeufs bouillis. Celles-ci peuvent être mises dans la gelée ou disposées tout autour sur le plat.

FRICASSEE DE POULET

1 poulet d'un an
1 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de sel de céleri
2 c. à soupe de Farine Purity
1 tasse de crème
1 oeuf
¼ c. à thé de poivre

Arrangez, lavez et découpez le poulet tel qu'indiqué. Essuyez chaque partie, saupoudrez de sel et de poivre, roulez dans la Farine Purity et roussissez dans le beurre. Recouvrez d'eau bouillante et mijotez 40 minutes. Enlevez la viande, réduisez à 1 chopine de bouillon destiné à faire une sauce. Pour la sauce, fondez le beurre, ajoutez la Farine Purity et les assaisonnements.

Brassez le tout pendant la cuisson. Ajoutez le bouillon et le jus de citron, peu à la fois, et cuisez jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Ajoutez la crème bouillie, versez-la lentement sur l'oeuf bien battu, brassez bien. Disposez les morceaux de poulet sur un plat chaud, garnissez de pointes de pain grillé et versez par-dessus la sauce chaude.

DINDE ROTIE

Nettoyez, farcissez et troussez la dinde. Frottez-en toute la surface avec du sel, enduisez de beurre mou et saupoudrez de Farine Purity. Placez dans un four chaud et quand elle sera bien brune, réduisez la chaleur. Arrosez de graisse dans une lèchefrite et ajoutez 2 tasses d'eau bouillante; continuez d'arroser toutes les 15 minutes jusqu'à ce que la dinde soit cuite. Pour arroser, employez ½ tasse de beurre fondu dans 1 tasse d'eau bouillante, et quand ceci sera épuisé, arrosez avec de la graisse prise dans la lèchefrite. Durant la cuisson, tournez fréquemment la dinde afin qu'elle soit uniformément roussie.

Pour la sauce, enlevez de la lèchefrite le liquide dans lequel la dinde a été rôtie. De ce liquide, prenez ¼ tasse de graisse, retournez la graisse dans la lèchefrite et brunissez avec 5 cuillerées à soupe de Farine Purity; ajoutez lentement 3 tasses de bouillon dans lequel des abatis (tête, cou, pattes, etc., de volailles) ont été hachés menu. Les abatis peuvent être employés pour faire des boulettes de farce ou hachés fin et mêlés avec la farce.

FARCE POUR DINDE

3 tasses de miettes de pain sec
½ tasse de bonne viande à saucisse
1 c. à soupe de persil (haché)
1 c. à soupe d'oignons (hachés)
1 oeuf
¼ tasse beurre
1 c. à thé sel
½ c. à thé poivre
Quelques grains de muscade

Trempez le pain dans l'eau froide jusqu'à amollissement; exprimez-en toute l'eau, ajoutez la viande à saucisse, les assaisonnements, le beurre fondu et les oeufs bien battus. Si la viande à saucisse est tout à fait grasse, on peut omettre le beurre ou on peut y substituer du porc haché. Si on s'oppose au porc de toute manière, employez une pleine tasse de beurre et une tasse supplémentaire de grosses miettes de pain.

DINDE FARCIE AUX HUITRES

Pour une dinde de 10 livres, prenez 4 tasses de miettes de pain, ½ tasse de beurre coupé en morceaux, 1 cuillerée à thé de sarriette d'été, du poivre et du sel. Après mélange complet, frottez bien la dinde à l'intérieur et à l'extérieur avec le sel et le poivre, puis remplissez-la avec une cuillerée de miettes d'abord, puis une chopine d'huîtres; cuisez les abatis, hachez fin et mettez dans la sauce. Une volaille de cette grosseur demandera 3 heures de cuisson dans un fourneau modéré.

POULET ROTI

Préparez, nettoyez, farcissez et troussez un poulet de 4 livres. Frottez avec sel et poivre et placez dans une lèchefrite. Mettez en pâte 3 cuillerées à soupe de beurre et 2 cuillerées à soupe de Farine Purity, et recouvrez-en la poitrine et les pattes. Saupoudrez de farine le fond de la lèchefrite. Placez dans un fourneau chaud et quand la Farine Purity sera roussie, arrosez avec ¼ tasse de beurre fondu dans ½ tasse d'eau bouillante. Diminuez la chaleur du fourneau et arrosez tous les dix minutes, jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Si l'eau sèche au fond de la lèchefrite, ajoutez-en d'autre. Un poulet de 4 livres demande 1¼ heure pour rôtir.

FARCE POUR POULET

1 tasse miettes de pain
⅓ tasse de lait
¼ tasse de beurre
¼ c. à thé de sel
Quelques grains de poivre

Sauge, sarriette ou persil peuvent être ajoutés au goût. Suffit pour 1 poulet rôti.

DINDE GRATINEE

2 oeufs battus
2 c. à soupe lait
Beurre
Sel
Poivre
Miettes de craqueurs roulés

Beurrez un plat creux et garnissez de miettes de craqueurs (crackers). Au fond, mettez un rang de croûtes assaisonnées de beurre, poivre, sel, puis un rang de dinde froide hachée menu. Continuez ainsi jusqu'à ce que le plat soit plein, ajoutant la farce et la sauce de la dinde. Battez 2 oeufs et ajoutez-y 2 cuillerées à soupe de lait, beurre, sel, poivre et miettes de craqueurs roulés. Répandez épaissement sur le dessus de la dinde et cuisez ½ heure. Gardez recouverte 20 minutes, puis enlevez le couvercle et rissolez.

SAUCE AUX CANNEBERGES

Triez et lavez 3 tasses de canneberges. Mettez dans une casserole, ajoutez 1¼ tasse de sucre et faites bouillir 20 minutes. Pressez à travers une passoire, ajoutez 2 tasses de sucre et cuisez 5 minutes. Mettez dans des moules ou des verres pour refroidir.

GELEE DE CANNEBERGES

Triez et lavez quatre tasses de canneberges, mettez dans une casserole avec 2 tasses d'eau bouillante et faites bouillir 20 minutes. Faites passer de force à travers un couloir, ajoutez 2 tasses de sucre et cuisez cinq minutes. Mettez dans un moule ou dans un verre pour faire refroidir.

PATE DE PIGEON

Préparez et lavez bien, fendez le dos et procédez comme pour le pâté de poulet.

RAGOUT DE PIGEON

Préparez un pigeon de la manière ordinaire et faites-en un ragoût avec 2 ou 3 tranches de porc salé; ajoutez 1 ou 2 oignons au goût; cuisez jusqu'à tendreté. Epaississez la sauce avec de la Farine Purity roussie, et répandez sur le pigeon en servant.

DINDE DESOSSEE

Il faut de la patience et de l'adresse pour préparer une dinde et garder la forme de l'oiseau après lui avoir enlevé tous ses os, mais ce n'est pas du tout une tâche impossible pour une personne inexpérimentée, et une dinde désossée est un plat très commode à servir pendant les veillées de plaisir ou n'importe quand une collation est dans l'ordre. Le fait de geler rend la peau très déchirable, de sorte qu'il est essentiel que la dinde n'ait pas gelé. Flambez et préparez la dinde pour être rôtie, mais ne la videz pas. Mettez-la sur le dos et coupez l'os de la poitrine avec un couteau à désosser petit et pointu, si vous en avez un. Commencez au cou et faites passer le couteau entre la chair et les os, prenant soin de ne pas percer la peau, et pressez la chair en l'écartant avec le pouce et le doigt. N'enlevez pas le petit os du croupion ou l'os qui est au bout de l'aile. Faites le travail d'un côté d'abord, et finalement mettez l'oiseau à l'envers en enlevant les os des cuisses, laissant le squelette dénudé. Placez l'oiseau la poitrine en bas, remplissez-la de farce au poulet, au veau ou au jambon, donnez-lui sa forme en l'attachant avec des brochettes de bois, cuisez-la à la vapeur pendant 3 heures et rôtissez-la pendant 1 heure. Après refroidissement, garnissez-la de gelée d'aspic.

OIE ROTIE

1 grosse oie
1 tasse eau
6 lisières de porc salé
Sel
Poivre
Farce
Sauce aux pommes
Cresson de fontaine

Videz, flambez et frottez l'oie avec de l'eau chaude et du savon; lavez ensuite complètement dans l'eau froide; essuyez sec. Garnissez, troussez, saupoudrez avec sel et poivre, et couvrez toute la poitrine avec des lisières de porc salé. Placez sur le dessus, dans la lèchefrite à gouttières. Versez l'eau dans la lèchefrite de dessous. Cuisez dans un four chaud pendant 2½ heures arrosant à toutes les 10 minutes. Enlevez le porc à la dernière ½ heure. Garnissez le plat avec du cresson d'eau et servez avec compote aux pommes.

AVIS—Si l'oie est âgée, préparez tel qu'indiqué ci-dessus, puis faites bouillir légèrement pendant ½ heure avant de faire rôtir. Employez de la farce de patates comme dans la recette suivante:—

FARCE DE PATATES

2 tasses patates chaudes pilées
1 tasse miettes de pain
¼ tasse de porc salé haché
1 c. à thé de jus d'oignon
¼ tasse beurre
1 c. à thé sel
½ c. à thé sauge
1 oeuf

Ajoutez aux patates beurre, oeuf, sel, jus d'oignon, sauce, miettes de pain et porc; mêlez bien et employez comme farce.

FARCE

Hachez menu un oignon, donnez une première cuisson à l'eau bouillante et égouttez, faites frire avec un peu de beurre, mêlez avec 2 tasses de patates pilées bien assaisonnées, 1 tasse de miettes de pain, ajoutant de la sauce au goût.

SAUCE DE POMMES

Divisez en quartiers 12 pommes à cuire acides et enlevez les coeurs. Faites cuire jusqu'à tendreté et saupoudrez avec 4 cuillerées à soupe de sucre et un peu de sel. Ne la sucrez pas trop. Si les pommes ne sont pas très sûres, ajoutez le jus de ½ citron.

POMMES ROUSSIES

Pelez 6 petites pommes sûres et roussissez dans du beurre et du sucre, 1 cuillerée à soupe de chacun. Cuisez en compote dans assez de bouillon pour couvrir tout juste. Enlevez les pommes aussitôt qu'elles sont attendries; faites bouillir le bouillon pour en faire un enduit et roulez-y les pommes.

PIGEONNEAU FRIT

Fendez et aplatissez, roulez dans la Farine Purity et faites frire dans la graisse jusqu'à un beau brun. Assaisonnez. Servez sur un plat chaud ou sur toste.

CANARD ROTI

Préparez une farce avec des miettes de pain, 1 oignon, assaisonnez avec sauge, sel et poivre. Frottez le canard à l'intérieur et à l'extérieur avec du sel et ne le remplissez pas trop de farce. Mettez un morceau de bacon sur la poitrine et cuisez 1 heure dans un fourneau modéré si le canard est jeune. S'il est vieux, faites bouillir légèrement ou à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit attendri avant de le rôtir.

FARCE POUR CANARDS No I

½ livre oignons
1 c. à thé sauge
3 tasses de miettes de pain
1 foie de canard
1 c. à thé sel
¼ c. à thé poivre

Hachez, faites bouillir et égouttez les oignons, faites bouillir un peu le foie et hachez-le très fin, amalgamez avec les oignons, les miettes de pain et les assaisonnements. Cette quantité est suffisante pour un canard de grosseur moyenne.

FARCE POUR CANARDS No II

1 tasse de miettes de pain
¼ tasse beurre
1 c. à thé persil
2 feuilles de sauge hachées
3 échalotes hachées
¼ c. à thé sel
⅛ c. à thé poivre

VENAISON ROTIE

La venaison rôtie se prête très bien à être entièrement lardée avec ½ livre de porc pour une cuisse ou une selle pesant de 8 à 10 livres. Coupez les flancs d'une selle et donnez à la hanche une bonne apparence. Rôtissez selon les directions générales, arrosant après les premières 5 minutes et, par la suite, de 15 en 15 minutes. Il est excellent d'employer du vin claret à la place de la graisse qu'il y a dans la lèchefrite. Une heure et un quart cuiront très peu cette venaison; pour le plupart du monde, 1¾ heure ne sera pas trop. Faites une bonne sauce avec la graisse se trouvant dans la lèchefrite, ajoutant le jus de viande obtenu avec les morceaux enlevés avant de faire rôtir. On sert souvent avec cela de la gelée de groseilles, mais ceux qui ont une fois essayé de la gelée d'épinevinette ou de prunes sauvages ne voudront jamais d'autre chose.

GRILLADES DE VENAISON

Les grillades de venaison sont préparées et servies comme du bifteck, en les coupant à environ ¾ pouce d'épaisseur. Des tranches de venaison froides et peu cuites sont extrêmement bonnes quand elles sont réchauffées dans une sauce brune ou une sauce de curri.

CANARD SAUVAGE ROTI

Les oiseaux sauvages peuvent être rôtis tels quels ou avec de la farce. Les meilleures autorités prétendent qu'ils ne doivent pas être farcis. Cependant, si vous aviez la farce, employez-la, de même que pour le poulet ou la dinde. Si vous n'usez pas de farce, un oignon complet placé dans le corps du canard pendant qu'il cuit en améliorera la saveur, mais il faudra l'enlever avant de servir. Si vous ne désirez pas une forte saveur, trempez le canard dans de l'eau salée pendant 24 heures avant de le cuire.

Pour rôtir.—Nettoyez, troussez et saupoudrez avec sel et poivre. Couvrez la poitrine avec des lisières de porc salé. Placez dans la lèchefrite et versez-y 1 tasse d'eau. Mettez dans un fourneau chaud et cuisez ½ heure, arrosant toutes les 5 minutes avec le jus qu'il y a dans la lèchefrite. Enlevez le bacon et servez avec de la gelée de groseilles.

POULE DE PRAIRIES, CAILLE, FAISAN, COQ DE BRUYERE ET PERDRIX ROTIS

Ne coupez pas la tête jusqu'à ce que l'oiseau soit sur le point d'être préparé. Ebouillantez-le afin que les plumes puissent être aisément arrachées sans que la peau soit déchirée. Eventrez soigneusement, essuyant avec un linge propre humide. Une partie du goût de gibier de l'oiseau peut être enlevée, si on le veut, en le trempant dans du sel et de l'eau avant de le placer dans le fourneau. Des lisières de porc salé et de bacon peuvent être attachées séparément avec des brochettes de bois d'un côté à l'autre, en travers de la poitrine. Arrosez fréquemment pendant la cuisson.

COQ DE BRUYERE

Plumez avec soin pour ne pas endommager la peau. Videz et essuyez, mais ne lavez pas. Coupez la tête et troussez comme pour les autres volailles. On peut l'améliorer beaucoup en le lardant, mais si cela ne semble pas à propos, fixez des tranches minces de porc salé partout sur la poitrine et les cuisses. Arrosez toutes les 5 minutes. Environ 10 minutes avant de retirer du feu, déposez une tranche mince de pain grillé sous chaque oiseau et servez ainsi. Faites frire des grosses miettes de pain dans le beurre, jusqu'à brunissement, et éparpillez-les sur le plat ou sur l'oiseau. Servez de la sauce au pain ou de la sauce brune. La méthode écossaise consiste à mettre 3 cuillerées à soupe de beurre dans chaque oiseau au lieu de le larder. Faites bouillir légèrement le foie et pilez-le en pâte avec beurre, sel, cayenne et employez cette pâte pour la répandre sur le pain grillé sur lequel les oiseaux doivent être servis.

AUTRES OISEAUX SAUVAGES

Perdrix, faisan, caille et poule de prairie peuvent tous être préparés d'après les nombreuses directions données pour le coq de bruyère.

CAILLE A LA CENDRE

Préparez autant de cailles qu'il y a de couverts. Asséchez-les et mettez les foies encore à l'intérieur avec un peu de sel et de beurre. Enveloppez chaque caille dans une mince tranche de porc salé, et mettez une feuille de sauge sous chaque aile. Enveloppez encore dans du papier blanc bien beurré et grillez une ½ heure dans des cendres chaudes comme vous le feriez pour des patates. Enlevez le papier et servez avec une saucière de jus, réduisez avec du sauterne.

CANARD D'AMERIQUE, TETE-ROUGE ET CANARD DOMESTIQUE

Doivent être soigneusement arrangés, flambés, lavés, vidés et essuyés avec un linge humide, troussés, avoir le cou tordu de manière à fermer l'ouverture dans la poitrine, et le croupion tourné en bas pour fermer l'ouverture par laquelle ils ont été vidés. Assaisonnez avec sel et faites rôtir un peu, de 18 à 20 minutes. Placez-les sur un plat chaud et mettez une cuillerée à soupe d'eau froide à l'intérieur pour empêcher la coagulation du jus. Servez avec raisin de Corinthe ou gelée de prunes.

CROQUETTES DE POULET

2 tasses de poulet cuit haché
Jus d'oignon
Ajoutez assaisonnements à la viande
¼ c. à thé sel
½ c. à soupe de persil haché
1 c. à thé jus de citron

SAUCE

2 c. à soupe beurre
½ c. à thé sel
4 c. à soupe de Farine Purity
⅛ c. à thé poivre
1 tasse lait
½ c. à thé céleri haché
Cayenne

Faites cuire comme une sauce blanche et ajoutez à la viande assaisonnée. Refroidissez en faisant des croquettes de riz; arrangez en pyramides ou cylindres, roulez dans des miettes de pain, un oeuf et des miettes, et faites cuire dans une graisse profonde. Egouttez et servez. On peut employer du veau au lieu de poulet.

CONFITURES

CONFITURE AUX FRAISES

Epluchez les fraises et mesurez-les. Mettez une quantité égale de sucre. Placez en rangs alternés avec le sucre dans le chaudron à confitures, laissez reposer quelques moments, puis amenez rapidement au point d'ébullition en brassant constamment et en faisant bouillir pendant dix minutes. Versez dans des verres stérilisés et, après refroidissement, scellez avec de la paraffine.

CONFITURE DE TOMATES

7 livres de tomates fermes et mûres
3½ livres de sucre
1 once de chaque: clous de girofle, piment et cannelle
1 chopine de vinaigre

Ebouillantez, égouttez et pelez les tomates. Attachez ensemble les épices dans une mousseline, faites-les bouillir environ 5 minutes avec le sel et le vinaigre, puis ajoutez les tomates et mijotez très doucement pendant ½ heure. Gardez bien recouvertes dans en endroit sec et frais.

Cuisson, environ ½ heure.

PECHES EN CONSERVE

5 livres de fruits
1 pinte eau
3 livres sucre

Pelez les pêches, coupez par moitiés et enlevez les noyaux. Mettez le sucre et l'eau sur le poêle. Quand le tout bouillira, ajoutez les fruits. Faites bouillir de 10 à 15 minutes. Embouteillez immédiatement. Même procédé pour les cerises.

MARMELADE DE POMMES

2 livres de pommes
4 onces sucre
1 once beurre

Pelez les pommes, enlevez-en les coeurs et séparez-les en quartiers. Placez-les dans une jarre avec le sucre et le beurre et laissez reposer la jarre dans une casserole contenant de l'eau bouillante ou, quand cela peut faire, dans un fourneau frais. Cuisez jusqu'à tendreté, passez dans un couloir serré et employez pour remplir des chaussons (turnovers), ou autres espèces de pâtisseries. Cuisson, environ 1½ heure.

MARMELADE D'ORANGES

Oranges de Séville
Eau
Sucre

Pesez, essuyez et séparez les oranges en quartiers; tranchez très mince—écorce et pulpe—enlevez les graines. Pour chaque livre d'orange, ajoutez 3 chopines d'eau froide, recouvrez et laissez reposer toute la nuit. Cuisez lentement, sans couvercle, jusqu'à tendreté—environ 3 heures. Puis pesez, et pour chaque livre de fruits et de jus, ajoutez 1½ livre de sucre. Cuisez jusqu'à ce que l'écorce soit claire et que le sirop se forme en gelée—environ ½ heure. Versez dans des verres et, après refroidissement, scellez.

MARMELADE DE CITRONS

Citrons
Sucre en morceau

Placez les citrons dans une casserole à confitures, couvrez-les d'eau froide et faites bouillir doucement pendant 2 heures, durant lequel temps l'eau devra être égouttée et remplacée au moins trois fois par de l'eau bouillante nouvelle. Laissez refroidir lentement les citrons, réduisez-les en tranches minces, enlevez les pépins et pesez-les. Pour chaque livre, mettez 2 livres de sucre et 1 chopine de l'eau dans laquelle les citrons ont bouilli en dernier lieu et faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'un sirop clair ait été obtenu. Ajoutez alors les fruits préparés, et faites bouillir jusqu'à ce que la marmelade forme une gelée lorsqu'elle aura été essayée sur une assiette froide. Recouvrez bien avec du papier enduit de blanc d'oeuf et mettez en réserve dans un endroit frais et sec.

Horaire—De 3 à 3½ heures.

MARMELADE DE RHUBARBE

¼ livre de noix anglaises hachées
2 cuillerées à pot de rhubarbe hachée fin
1 cuillerée à pot de sucre

Pas d'eau. Faites bouillir jusqu'à épaississement, prenant soin que le mélange ne brûle pas.

GELEE DE CANNEBERGES

4 tasses de canneberges
1 tasse eau
2 tasses sucre

Epluchez et lavez les canneberges; cuisez-les avec de l'eau jusqu'à ce que la peau éclate; pressez-les à travers une passoire; ajoutez le sucre et brassez jusqu'à dissolution, arrêtez de brasser et cuisez 5 minutes ou jusqu'à ce qu'une gelée se forme; versez dans des moules ou des verres ayant été mouillés avec de l'eau froide et mettez de côté pour faire refroidir.

GELEE DE RAISIN

Enlevez les raisins de leurs tiges, écrasez-les et faites bouillir 20 minutes. Laissez-les égoutter pendant toute la nuit à travers un sac à gelée.

Faites-en bouillir le jus 20 minutes. Mesurez et ajoutez une tasse de sucre, chauffé, pour une tasse de jus et faites bouillir 3 minutes.

GELEE DE CASSIS

Des cassis, du sucre à confitures.

Enlevez les tiges, mettez les cassis dans une jarre placée dans une casserole d'eau bouillante et mijotez jusqu'à ce que le jus en soit extrait. Coulez le jus dans une casserole à confitures, à chaque chopine ajoutez ¾ livre de sucre et faites bouillir doucement jusqu'à ce que la gelée durcisse quand vous en essayez un peu sur une assiette froide. Versez dans des petits pots, couvrez de papier enduit d'un blanc d'oeuf, fermez hermétiquement de manière à en exclure l'air et mettez en réserve.

Temps—environ 1¼ heure.

GELEE DE GROSEILLES ROUGES

Groseilles
Sucre à confitures

Enlevez les tiges des groseilles, placez les fruits dans une casserole avec un peu d'eau et mijotez environ ½ heure jusqu'à ce que le jus en soit extrait. Coulez à travers un sac à gelée ou un sac de linge fin dans la casserole à confitures. Pour chaque chopine ajoutez une livre de sucre en pain ou de sucre à confitures et faites bouillir doucement environ ¾ d'heure, écumez bien. Quand la gelée est suffisamment bouillie, elle prend rapidement si on en met un peu sur une assiette plate. Versez dans des petits pots bien secs et fermez-les de la manière ordinaire.

Temps—environ 1½ heure.

GELEE DE GROSEILLES

Egouttez le jus des groseilles qui ont précédemment été lavées et chauffées. Pesez le jus et le sucre, et mettez autant de livres de l'un et de l'autre. Faites bouillir le jus cinq minutes seul après qu'il a commencé à bouillir, puis ajoutez le sucre et faites bouillir de une à trois minutes. Même recette pour pommes sauvages.

COMPOTE DE CASSIS

Pour chaque livre de fruits, mettez 1 livre de sucre en pain ou de sucre granulé et ¼ chopine d'eau.

Enlevez les queues des fruits qui doivent être mûrs et parfaitement secs. Après en avoir enlevé les queues, mettez-les dans une casserole à confitures, amenez-les au point d'ébullition et faites mijoter doucement environ 20 minutes. Ajoutez le sucre et faites bouillir environ ½ heure à partir de cette seconde ébullition, ou jusqu'à ce qu'un peu du mélange essayé sur une assiette froide se coagule immédiatement. Vers la fin de l'opération, la marmelade doit être brassée presque continuellement pour l'empêcher de bouillir on de s'attacher au fond de la casserole. Versez dans des pots de suite, fermez bien et mettez dans un endroit sec.

Temps—De 50 à 60 minutes.

COMPOTE DE GROSEILLES ORDINAIRES ET DE GROSEILLES ROUGES

6 livres de groseilles rouges et poilus
4 livres de sucre à confitures
½ chopine de jus de groseilles

Enlevez tête et queue des groseilles, mettes-les dans une casserole à confitures et placez à côté du feu jusqu'à ce que le jus en soit extrait. Amenez au point d'ébullition; quand les groseilles auront bouilli environ 10 minutes, ajoutez le sucre graduellement, mettez-y le jus de groseilles rouges et faites bouillir jusqu'à ce que la compote prenne lorsquelle sera essayée sur une assiette froide. L'écume doit être enlevée à mesure qu'elle monte, et la compote doit être bien brassée vers la fin de l'opération d'ébullition. Quand elle est prête, versez-la dans des pots, fermez-les bien, et mettez en réserve dans un endroit froid et sec.

COMPOTE DE CAROTTES

Des carottes jeunes. Pour chaque livre de pulpe de carottes préparée, mettez 1 livre de sucre à confitures, le jus coulé de 2 citrons et l'écorce râpée d'un citron, 6 amandes amères hachées, 2 cuillerées à soupe de brandy.

Lavez et grattez les carotes, coupez chacune en 3 ou 4 bouts, placez-les dans la casserole à confitures avec à peine suffisamment d'eau pour les couvrir, et mijotez lentement jusqu'à tendreté. Egouttez bien, passez dans un couloir fin, pesez la pulpe, et replacez dans la casserole à confitures avec un poids égal de sucre. Amenez lentement au point d'ébullition, faites bouillir environ 5 minutes, brassant et écumant fréquemment. Après refroidissement, ajoutez amandes, brandy, jus et écorce de citron, mettez dans des pots, fermez bien et mettez en réserve dans un endroit sec et frais. Si on omet le brandy, la marmelade ne se tiendra pas.

Temps—50 à 60 minutes.

COMPOTE AUX FRAMBOISES

Pour chaque livre de framboises, mettez 1 livre de sucre, ¼ chopine de jus de groseilles rouges. Que les fruits de cette confiture soient cueillis quand le temps est beau et qu'on les emploie aussitôt que possible après les avoir choisis. Enlevez les queues, mettez les framboises dans la casserole à confitures, réduisez-les bien en purée avec une cuiller de bois et laissez-les bouillir ¼ heure. Ecumez bien la compote après que le sucre a été ajouté, sinon la confiture ne sera pas claire. L'addition du jus de groseilles est une grande amélioration pour cette confiture, car cela lui donne le goût piquant que les framboises semblent demander.

Temps—Environ 1 heure.

COMPOTE DE RHUBARBE

Pour chaque livre de rhubarbe, mettez:

1 livre de sucre à confitures

½ c. à thé de gingembre moulu, et l'écorce râpée menu de ½ citron

Enlevez la partie fibreuse extérieure de la rhubarbe, coupez en bouts courts et pesez. Mettez-la dans une casserole à confitures avec sucre, gingembre et écorce de citron dans les proportions ci-dessus mentionnées. Placez la casserole à côté du feu et laissez le contenu parvenir bien lentement au point d'ébullition en brassant de temps en temps. Faites bouillir jusqu'à ce que la compote prenne vite quand elle sera essayée sur une assiette froide. Versez-la dans des pots, fermez-les bien et mettez en réserve.

Temps—Environ 1 heure.

COMPOTE DE FRAMBOISES

Pour une livre de fruits, accordez une livre et quart de sucre. Faites bouillir les framboises de 10 à 20 minutes, selon qu'elles sont plus ou moins juteuses; ajoutez ensuite le sucre et faites cuire exactement trois minutes après que l'ébullition sera commencée.

COMPOTE DE GROSEILLES, DE GROSEILLES ROUGES ET DE FRAMBOISES

2 pintes de grosses groseilles
2 pintes de framboises rouges
2 pintes de groseilles
Sucre blanc

Lavez les fruits, rasez les bouts des groseilles, enlevez les tiges des groseilles. Ajoutez les framboises. Placez au-dessus d'une chaleur légère, et à mesure que les fruits chauffent, écrasez-les légèrement. Laissez bouillir cinq minutes, puis mesurez les fruits et accordez 1 tasse de sucre chauffé pour 1 tasse de fruits. Ajoutez graduellement à mesure que le jus bout. Faites bouillir toutes les trois minutes, ou jusqu'à ce que le mélange se forme en gelée.

COMPOTE AUX PECHES

Les compotes sont toujours meilleures si elles sont faites par petites quantités. Ainsi, si vous avez préparé deux pintes de pêches, cassez une douzaine des noyaux et ajoutez les amandes pour aromatiser. Après une demi-heure d'ébullition, ajoutez 1 livre de sucre pour chaque livre de fruits, ainsi que le jus de deux citrons. Faites bouillir encore dix minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit clair. Evitez de faire bouillir trop longtemps, ce qui ferait durcir les fruits.

COMPOTES AUX CERISES

Dénoyautez les cerises et, pour chaque tasse de cerises, employez cinq tasses de sucre. Cuisez les cerises seules jusqu'à ce que presque tout le jus ait disparu par l'ébullition, même s'il faut deux heures pour cela. Ajoutez le sucre et faites bouillir cinq minutes. Les compotes valent ordinairement mieux si elles sont faites par petites quantités.

POIRES AU GINGEMBRE

8 livres de poires vertes coupées en dés
6 livres de sucre blanc
Le jus et les écorces râpées de six citrons
½ livre de gingembre vert lavé, gratté et tranché très mince
Faites bouillir environ deux heures

Laissez reposer les poires et le sucre pendant une nuit. Faites bouillir environ deux heures et ajoutez le jus et l'écorce des citrons au dernier moment.

POIRES AUX EPICES

7 livres de poires
Clous de girofle entiers
⅔ once de bâtons de cannelle
⅔ once de baies de piment
½ once de racines de gingembre
3 livres de cassonade
1 chopine de vinaigre
½ tasse d'eau
Des rognures minces de ½ citron

Essuyez les poires, coupez-les par moitiés, enlevez les grains et pelez. Plantez trois clous de girofle dans chaque moitié. Mêlez les épices qui restent, divisez-les en deux parties et attachez-les dans des petits morceaux de toile à fromage. Faites un sirop en chauffant sucre, vinaigre, eau, épices et écorce de citron. Quand il bout, ajoutez les poires et chauffez au point d'ébullition. Retirez du feu et mettez soigneusement dans une jarre de grès; laissez reposer 24 heures. Au matin, égouttez le sirop des poires, chauffez graduellement au point d'ébullition, puis versez sur les fruits et laissez faire encore 24 heures. Répétez la même chose quatre jours consécutifs. Au dernier jour, faites chauffer le sirop et faites-le réduire jusqu'à ce qu'il y ait juste assez pour couvrir les fruits; ajoutez des fruits, chauffez encore jusqu'au point d'ébullition, remettez dans la jarre et fermez. Pour finir en une journée, cuisez les poires dans le sirop jusqu'à tendreté; égouttez, puis cuisez le sirop lentement jusqu'à ce qu'il soit réduit à la quantité voulue, ajoutez les fruits et finissez comme ci-dessus.

AVIS—Si le vinaigre est très fort, il doit être dilué.

❦ ❦ ❦

POUDINGS et DESSERTS

CHAUSSONS AUX POMMES

4 pommes
2 tasses sucre
Lait
Beurre
Cannelle
Riche pâte à biscuits

Faites une riche pâte à biscuits avec deux tasses de Farine Purity, quatre cuillerées à thé poudre à pâte, une cuillerée à thé de sel et quatre cuillerées à soupe de graisse, et suffisamment assez de lait pour faire une pâte assez molle pour être maniée facilement (environ trois quarts d'une tasse suffisent). Roulez mince comme une croûte de tarte et coupez en six sections égales. Tenez prêtes les pommes pelées, et coupées en huit; rassemblez environ six morceaux de pommes sur chaque

section de pâte à biscuit, ajoutez un petit morceau de beurre, de la cannelle et une tasse de sucre divisée également entre les six. Enveloppez le tout dans la pâte et attachez-la en pinçant sur le dessus. Placez dans un moule creux; versez par-dessus une chopine d'eau bouillante dans laquelle une tasse de sucre, une cuillerée comblée de beurre et un quart de cuillerée à thé de cannelle auront été mis en brassant. Cuisez environ quarante-cinq minutes dans un fourneau chaud, les couvrant à la fin s'ils brunissent trop. On pourra les manger froid ou chaud, et de préférence avec de la crème.

POUDING DE TAPIOCA AUX POMMES

6 grosses pommes acides
Pincée de sel
Cannelle
½ tasse de sucre (à peine)
½ tasse de tapioca

Pelez les pommes, enlevez les coeurs, remplissez les centres de sucre et d'un peu de cannelle, placez dans une tourtière. Faites bouillir le tapioca dans une pinte d'eau, ajoutez sucre et sel. Cuisez jusqu'à ce qu'il soit transparent et mou. Versez le tapioca sur les pommes et cuisez dans le fourneau de 20 à trente minutes.

PLUM PUDDING DE NOEL PURITY

1 chopine de Farine Purity
2 tasses du suif de boeuf haché menu
2 tasses de fines miettes de pain
1 cuillerée comblée de sucre
1 tasse de raisins secs grainés
1 tasse de raisins de Corinthe bien lavés
1 tasse d'amandes décortiquées et hachées
½ tasse de citron haché menu
1 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de clous de girofle
1 cuillerée à thé de cannelle
½ noix de muscade râpée
4 oeufs bien battus

Faites dissoudre une cuillerée à thé rase de soda dans une cuillerée à soupe d'eau chaude. Enfarinez les fruits complètement avec une chopine de Farine Purity, puis mêlez le reste comme suit: Dans un grand bol, mettez les oeufs bien battus, le sucre, les épices et le sel dans une tasse de lait. Mettez-y en brassant fruits, noix hachées, miettes de pain et suif, l'un après l'autre, jusqu'à ce que le tout soit employé, y mettant en dernier lieu le soda dissous et en ajoutant assez de Farine Purity pour faire adhérer ensemble les fruits, ce qui prendra toute la chopine. Faites bouillir ou étuver quatre heures. Servez avec vin, brandy ou toute sauce bien aromatisée.

POUDING AU SUIF

1½ tasse de Farine Purity
½ c. à thé soda
¼ c. à thé sel
½ cuillerée à thé d'épices mêlées
1 tasse de suif haché fin
⅔ tasse de raisin grainé et coupé en morceaux
½ tasse de lait sûr épais
⅓ tasse de mélasse

Mêlez et faites cuire à la vapeur comme le pouding aux fruits.

PLUM POUDING

1 livre de raisin en compote
1 livre de raisin de Corinthe
½ livre de citrons
1 livre de suif de boeuf

Mêlez et saupoudrez avec de la Farine Purity

1 chopine de mélasse
1 chopine de lait
8 oeufs
½ livre de sucre, roulé
1 livre de Farine Purity

Tamisez dans un moule 1 livre de farine, dans un autre moule, battez les oeufs très légèrement. Versez en battant les oeufs dans le lait et la mélasse, alternativement avec la farine, puis le sucre, puis les fruits et le suif. Faites bouillir de 6 à 8 heures dans un linge qui a été trempé dans l'eau bouillante et saupoudré de farine.

POUDING A L'ANANAS

⅔ tasse de tapioca rapide ou minute
1 tasse de sucre granulé
Un peu de sel
1 gros bidon d'ananas tranchés

Egouttez le jus d'ananas et ajoutez-y assez d'eau froide pour en faire quatre tasses. Mettez au bain-marie avec tapioca, sucre et sel. Cuisez jusqu'à ce que le mélange soit clair, brassant fréquemment. Faites passer l'ananas dans le hachoir et ajoutez le tapioca cuit. Servez froid avec crème fouettée et ornez avec des cerises. On peut servir dans un grand plat ou dans des verres séparés.

POUDING AUX POMMES

1 oeuf
4 pommes (tranchées)
Du beurre de la grosseur d'un oeuf
½ cuillerée à thé de sel
Cuisez 30 minutes ou plus
½ tasse de sucre
½ tasse de lait doux
1½ tasse de Farine Purity
1 c. à thé de poudre à pâte
Cuisez 30 minutes ou plus

POUDING AUX TARTINES

2 ou 3 tranches de pain beurré
1 chopine de lait
2 oeufs
1 cuillerée à soupe de sucre
Un peu d'essence

Enlevez la croûte du pain beurré et coupez en petits morceaux. Mettez ces morceaux dans un moule à pâté graissé, ne remplissant le moule qu'à moitié. Battez l'oeuf dans une bassine et ajoutez-y un peu d'essence, le sucre et le lait. Mêlez bien ensemble et coulez au-dessus du pain dans le moule à pâté. Essuyez autour des bords du moule et laissez reposer le pouding jusqu'à ce que le pain soit entièrement saturé. Cuisez dans un fourneau modéré jusqu'à ce que le pouding soit d'un beau brun et résistant au toucher. Saupoudrez de sucre et servez.

POUDING DE NOEL

1 livre raisins
1 livre suif
¾ livre de miettes de pain
¼ livre cassonade
5 oeufs
1 livre de raisins de Corinthe
¼ livre de Farine Purity
½ livre noix de muscade
Ecorce râpée d'un citron
½ livre d'écorces mêlées
½ chopine de jus de fruits
½ tasse d'amandes hachées et décortiquées
Faites bouillir 6 heures

BOULES DE NEIGE

½ tasse beurre
1 tasse sucre
⅓ tasse de lait
2¼ tasses de Farine Purity
3½ tasses de poudre à pâte
Les blancs de 4 oeufs

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement sucre, lait et farine mêlée et tamisée avec la poudre à pâte, puis ajoutez les blancs d'oeufs battus ferme, cuisez à la vapeur 35 minutes dans des tasses beurrées et servez avec de la sauce d'oranges.

BANANES CUITES

6 bananes
½ tasse eau
1 c. à soupe beurre
⅓ tasse sucre
2 cuillerées à soupe jus de citron

Enlevez les pelures des bananes, coupez par moitiés sur le long, placez dans un moule de faïence peu profond. Faites un sirop avec le sucre et l'eau, ajoutez le jus de citron et le beurre. Versez la moitié du sirop sur les bananes. Cuisez dans un four lent 20 minutes en arrosant avec le reste du sirop.

POUDING AU BLE ENTIER

2 tasses farine de blé entier
½ c. à thé soda
½ c. à thé sel
1 tasse lait
½ tasse mélasse
1 tasse de dattes dénoyautées

Tamisez le soda et le sel avec la farine, ajoutez les dattes jusqu'à ce qu'elles soient entièrement enfarinées; ajoutez le lait et la mélasse. Vous aurez alors une pâte molle, mais la farine sèche absorbe une grande quantité d'humidité. Cuisez à la vapeur trois heures dans un moule fermé. Servez avec n'importe quelle sauce à pouding ordinaire ou crème fouettée.

Si vous employez du lait sûr, ajoutez une cuillerée rase de soda. Raisins, figues, prunes ou pommes hachées font une agréable variété.

POMMES A LA VAPEUR

6 grosses pommes
1 tasse d'eau
Jus et écorce râpée d'un citron
¾ tasse sucre
1 tasse crème
Cerises au marasquin

Faites bouillir eau, citron et sucre 10 minutes. Versez sur les pommes après qu'elles auront été pelées et que les coeurs auront été enlevés, tout en les laissant entières. Cuisez à la vapeur jusqu'à amollissement des pommes. Otez les pommes soigneusement, laissez refroidir, remplissez les centres avec de la crème fouettée et des cerises au marasquin.

POUDING AUX CAROTTES

1 tasse de Farine Purity
⅔ cuillerée à thé de soda
¼ c. à thé sel
⅔ tasse sucre
½ tasse de suif haché fin
½ tasse de raisin grainé et coupé en morceaux
½ tasse de raisin de Corinthe
¾ tasse de patates râpées
½ tasse de carottes râpées

Mêlez et tamisez les ingrédients secs, ajoutez le suif et les fruits; mêlez bien. Ajoutez les légumes et remuez jusqu'à mélange complet. Cuisez à la vapeur comme pour le plum pouding.

POUDING A DEJEUNER PURITY FOOD

1 tasse de semoule alimentaire Purity
¼ tasse sucre
½ tasse dattes
1 chopine de lait
2 oeufs
Vanille et noix de muscade

Prenez n'importe quel reste de l'aliment de déjeuner Purity, ajoutez-y le lait chaud et le sucre, mettez-y quelques coups de râpe de muscade, et cuisez jusqu'à ce que le tout soit lisse, ajoutez les dattes et cuisez dix minutes, puis ensuite les jaunes d'oeufs. Cuisez une minute, enlevez du feu, et ajoutez les blancs d'oeufs battus dur et la vanille. Mettez dans un moule et refroidissez, enlevez et parsemez de gelée et servez avec de la crème, ce qui fera un dessert très attrayant pour les enfants.

DATTES FARCIES

1 livre de dattes
½ tasse de noix anglaises
½ tasse d'eau bouillante
½ tasse de cassonade
Le jus d'un citron

Prenez les dattes, dénoyautez et remplacez le vide par des noix anglaises hachées. Ajoutez eau chaude, sucre et jus de citron et cuisez en compote sur le poêle jusqu'à amollissement des dattes. Refroidissez et servez avec crème fouettée.

POUDING AUX FIGUES

2 tasses de miettes de pain
1½ cuillerée à thé poudre à pâte
¼ cuillerée à thé de sel
½ cuillerée à thé de cannelle
½ cuillerée à thé de noix de muscade
1 tasse de cassonade
⅔ tasse de suif haché fin
⅓ livre de figues coupées fin, pas hachées
⅔ tasse de lait
2 oeufs

Mêlez dans l'ordre donné. Cuisez à la vapeur comme le plum pouding.

GATEAU A LA GLACIERE

2 carrés de chocolat
¼ tasse eau
½ tasse sucre

Cuisez au bain-marie, remuant constamment. Ajoutez graduellement 4 jaunes d'oeufs (battus). Cuisez jusqu'à en faire un flan mou et refroidissez. Ajoutez ensuite une tasse de beurre doux mis en crème avec une tasse de sucre à glacer. Ajoutez au premier mélange, puis enfin les quatre blancs d'oeufs battus dur. Garnissez un moule avec deux douzaines de doigts-de-dames et remplissez avec le mélange. Mettez dans la glacière durant toute la nuit et servez avec crème fouettée, cerises, noix, etc.

ILE FLOTTANTE

1 chopine lait
4 jaunes d'oeufs
¼ tasse de sucre
Sel
½ cuillerée à thé de vanille

Cuisez de la même manière que la sauce au flan. Battez les blancs d'oeufs jusqu'à fermeté, ajoutez graduellement 4 cuillerées à soupe de sucre à glacer, en battant tout le temps, puis ajoutez ⅔ cuillerée à thé de vanille. Déposez par grandes cuillerées sur le flan.

POUDING AU RIZ

1 tasse riz
¼ tasse sucre
1 pinte lait
¼ c. à thé sel
¼ cuillerée à thé de cannelle

Triez et lavez le riz; mêlez tous les ingrédients et cuisez très lentement pendant trois ou quatre heures dans un moule à pouding bien beurré. Laissez découvert jusqu'aux quinze dernières minutes, alors que le pouding peut brunir sur le dessus. Brassez deux fois durant la première heure de cuisson. Le pouding doit être crémeux et pas sec quand il est cuit. Une pelure d'orange râpée peut être mise à la place de la cannelle.

FANTAISIE DE RIZ

½ tasse de riz cuit
½ tasse de morceaux d'ananas
½ tasse de sucre
½ tasse de crème battue ferme

Mêlez riz, sucre et ananas, versez-y en croisant la crème et servez dans des verres.

POUDING AUX DATTES

1½ tasse de Farine Purity
½ c. à thé soda
¼ c. à thé sel
¼ c. à thé de cannelle
⅛ c. à thé de girofles
⅛ c. à thé de noix de muscade
½ livre de dattes dénoyautées et coupées en morceaux
½ tasse lait
⅓ tasse mélasse
3 c. à soupe de beurre (fondu)

Mêlez et cuisez à la vapeur comme le Pouding Graham.

POUDING-COMPOTE DE MARIE

2 onces de beurre
2 oeufs
½ c. à thé soda
⅜ tasse sucre
⅞ tasse de Farine Purity (mesurez, puis tamisez)
½ cuillerée à soupe fraises, framboises ou gelée

Mettez en crème beurre et sucre et ajoutez les oeufs battus, puis la Farine Purity tamisée et enfin le soda. Ajoutez la compote et battez bien. Mettez dans des moules beurrés et cuisez à la vapeur 1½ heure. Servez chaud avec sauce ou crème.

POUDING VICTORIA

½ tasse beurre
½ tasse sucre
1 tasse Farine Purity
2 oeufs
2 c. à soupe lait
1 c. à thé soda
2 c. à soupe gelée
1 pincée de sel

Cuisez à la vapeur trois heures et servez avec sauce à la cassonade.

POUDING AU RIZ ET AU CHOCOLAT

2 c. à soupe riz
1 chopine lait
1 cuillerée à dessert de sucre
1 pincée de sel
2 c. à soupe eau
2 onces chocolat
2 gouttes vanille

Cuisez à la vapeur le riz avec sucre, lait et sel jusqu'à amollissement complet. Râpez ou filamentez le chocolat et faites-le dissoudre dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit tout à fait lisse. Ajoutez-le ensuite au riz avec la vanille et mêlez-le bien. Servez chaud ou froid. Un peu de crème ou de sauce de flan servi avec ce pouding sera très appréciable. Temps de cuisson, au moins 1 heure.

POUDING AU GINGEMBRE

3 tasses de Farine Purity
1 tasse de sirop
1 c. à soupe gingembre moulu
1 pincée de sel
1 tasse suif
1 tasse de lait doux
1 c. à thé soda à pâte

Ajoutez raisins, dattes, figues ou écorces au goût et cuisez à la vapeur deux heures.

POUDING A LA MARMELADE

4 oeufs battus séparément
1 tasse de Farine Purity
¾ tasse beurre
¼ tasse lait
½ tasse sucre blanc
4 c. à soupe marmelade

Battez beurre et sucre en crème, puis ajoutez oeufs et lait. Versez en remuant dans la Farine Purity mêlée et tamisée avec la poudre à pâte, puis ajoutez la marmelade. Mettez dans des plats beurrés et cuisez deux heures à la vapeur.

POUDING AU SAGOU

1½ c. à soupe sagou
1 once beurre
1 chopine lait
1 pincée d'épices
Ecorce râpée de ½ citron
Sucre au goût

Lavez le sagou et mettez-le au fond d'un plat à pâté bien graissé. Saupoudrez avec le sucre, l'écorce de citron râpée et une bonne pincée d'épices et mettez-y le beurre séparé en petits morceaux. Versez le lait par-dessus, essuyez le bord du plat à pâté et cuisez le pouding dans un fourneau lent. Le sagou doit être brassé une ou deux fois vers le commencement de la cuisson.

AVIS—Si on emploie du gros sagou, il serait bon de le tremper une heure ou deux avant de faire le pouding.

Temps de cuisson, 2 ou 3 heures.

POUDING AUX DATTES

½ tasse suif
½ tasse sucre
1 tasse Farine Purity
Vanille
2 c. à thé poudre à pâte
2 oeufs
1 tasse de dattes dénoyautées et hachées

Cuisez deux heures à la vapeur dans un plat graissé

POUDING ORDINAIRE ETUVE

½ tasse sucre blanc
1 oeuf
Du beurre de la grosseur d'une noix
⅛ c. à thé sel
1 tasse lait
2 tasses de Farine Purity
2 c. à thé de poudre à pâte

Mêlez ensemble beurre et sucre, puis ajoutez lait, le jaune d'oeuf battu, farine et poudre à pâte tamisées ensemble, sel et le blanc d'oeuf battu en une écume ferme. Cuisez à la vapeur ¾ d'heure.

POUDING AUX FRUITS ETUVE

3 tasses de miettes de pain
½ tasse de mélasse
1½ oeuf
¾ tasse de lait dans lequel
¾ c. à thé de soda a été dissous
¾ c. à thé épices mêlées

½ tasse suif haché
1 tasse raisins

Cuisez 2½ heures à la vapeur dans un moule graissé. Servez avec sauce.

POUDING AUX FIGUES

1 tasse suif
1 tasse de miettes de pain
1 tasse de Farine Purity
½ livre de figues hachées fin
1 tasse sucre
1 tasse lait
1 c. à thé de poudre à pâte

Mêlez les ingrédients secs, puis ajoutez le lait. Cuisez à la vapeur deux heures dans un moule beurré.

MOUSSE DE RHUBARBE

2 tasses de rhubarbe coupée en dés
¼ c. à thé de vanille
1 c. à soupe fécule de maïs
¾ tasse sucre
3 blancs d'oeufs

Faites bouillir la rhubarbe dans l'eau jusqu'à tendreté, puis ajoutez sucre et fécule (cornstarch) humectés avec de l'eau et faites bouillir plusieurs minutes. Battez les blancs d'oeufs très ferme. Ajoutez vanille et versez-y les blancs d'oeufs en croisant. Servez très froid avec tranches de bananes et flan.

POUDING AUX ORANGES

3 oeufs—séparez les blancs des jaunes et battez
1 c. à soupe fécule de maïs
1 tasse lait
½ tasse sucre
3 oranges coupées en petits morceaux

Versez le flan sur les oranges après refroidissement. Mettez dessus les blancs d'oeufs battus ferme et brunissez un peu.

POUDING AU CAFE

Mêlez deux oeufs battus avec ½ tasse de sucre, une pincée de sel et ⅔ tasse de café froid et cuisez au bain-marie jusqu'à épaississement du mélange. Refroidissez. Ajoutez ½ tasse de crème fouettée. Servez froid.

FLAN MOU CUIT

2 jaunes d'oeufs
2 c. à soupe fécule de maïs
½ tasse de sucre
3 tasses de lait bouilli
1 cuillerée à thé d'essence
¼ cuillerée à thé de sel

Faites bouillir le lait, mêlez ensemble jaunes d'oeufs, sel, fécule de maïs (cornstarch) et sucre et versez le lait bouilli dans ce mélange. Retournez au bain-marie et cuisez jusqu'à ce qu'une couche se forme sur la cuiller. Brassez fréquemment. Réservez les blancs d'oeufs pour les employer dans un gâteau ou un whip. Quand le flan commence à refroidir, ajoutez l'essence.

FLAN AU CARAMEL CUIT

4 tasses de lait bouilli
5 oeufs
¾ tasse sucre
½ c. à thé sel
1 c. à thé vanille

Faites brûler en caramel la moitié du sucre jusqu'à léger brunissement. Ajoutez graduellement ceci au lait, faisant attention que le lait ne bouillonne, ni ne renverse. Aussitôt que le sucre est fondu dans le lait, versez le mélange sur les oeufs (ainsi que le reste du sucre), légèrement battus ensemble. Ajoutez le sel et l'essence, puis coulez dans un moule beurré. Cuisez dans un moule d'eau chaude dans un four lent, jusqu'à ce qu'un couteau, quand il y est introduit, en sorte net. Ceci peut être versé dans des tasses de flan et mis dans le haut d'une bouilloire pour être cuit sur l'eau chaude. Dans environ quinze minutes, quand les flans seront fermes, ils seront cuits.

CREME DE TAPIOCA

½ tasse de tapioca perlé, ou
¼ tasse tapioca cuisant vite
2 oeufs
⅔ tasse sucre
¼ c. à thé sel
1 c. à thé vanille
1½ tasse de lait bouilli

Trempez le tapioca une heure dans assez d'eau pour le couvrir. Egouttez et cuisez dans une tasse d'eau bouillante dans un bain-marie jusqu'à transparence, en brassant fréquemment. Puis ajoutez le lait, et versez le mélange graduellement sur les oeufs et le sucre battus ensemble. Remettez au bain-marie, et cuisez jusqu'à épaississement, ou adhérence à la cuiller. Enlevez du feu et versez sur les blancs d'oeufs battus ferme. Refroidissez, ajoutez sel et essence. Une demi-cuillerée de dattes en quartiers peut être ajoutée au goût. On peut employer tout du lait à la place d'une partie d'eau.

FLOTTE DE FRAMBOISES

Suivez la recette pour l'Ile Flottante. En battant les blancs d'oeufs, ajoutez ¾ tasse de fraises écrasées et ¾ tasse de sucre en poudre. Mettez cette flotte en tas sur le flan.

TAPIOCA AU CAFE MOULE

4 tasses de café bouillant
¾ tasse sucre
½ c. à thé vanille
1 petite tasse de tapioca cuisant vite
Quelques grains de sel
½ tasse de noix de Grenoble anglaises cassées, de noix hickory ou d'amandes de noix de Grenoble noires.

Faites dissoudre sucre et sel dans le café, ajoutez le tapioca et cuisez doucement jusqu'à translucidité. Versez-y les noix en brassant. Ajoutez la vanille, refroidissez et servez avec crème légère ou fouettée.

POUDING MOU DE FRUITS AU CITRON

2 c. à soupe fécule de maïs
1 cuillerée à soupe de beurre
½ tasse de sucre
Quelques grains de sel
Le jus de 1½ citron
2 tasses eau bouillante
1 banane en tranches
1 tasse de figues cuites coupées en dés

Mêlez ensemble fécule de maïs, beurre, sucre et sel. Ajoutez l'eau, la faisant bouillir rapidement, et brassez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange paraisse clair; mettez-le alors au-dessus d'eau chaude pour faire cuire trente autres minutes. Cuisez à moitié, ajoutez le jus de citron et versez sur le fruit dans un bol de verre.

JUNKETS JACKSON

1 pinte de lait riche
4 cuillerées à soupe de sucre
1 carré de junket (extrait de fruits) dissous dans
1 cuillerée à soupe d'eau
Un peu de sel
Muscade râpée

Réchauffez le lait avec le sel, ajoutez le carré de junket et versez immédiatement le mélange dans un plat de service (préférablement en verre) pour le solidifier. Juste avant de servir, parsemez de crème fouettée ferme, sucrée et aromatisée avec une pomme râpée ou de la compote de framboise, ou servez sans crème, employant pour faire une sauce, soit des fruits frais, soit des fruits en conserve.

MOULE DE RIZ

1 tasse de riz
1 c. à soupe comblée de sel
2 pintes d'eau bouillante

Mettez riz et sel dans l'eau bouillante et faites bouillir vivement 20 minutes, coulez dans une passoire, versez de l'eau froide à travers le riz jusqu'à ce que l'eau en sorte claire. Laissez parfaitement sécher le riz dans la passoire (environ 20 minutes). Après refroidissement du riz, mêlez-y une chopine de crème fouettée ferme, sucrée au goût. Mettez dans un moule et placez sur la glace. Quand il faudra servir, enlevez du moule et servez avec du sirop d'érable chaud qui a été bouilli un peu pour l'épaissir.

TAPIOCA AU CITRON

½ tasse tapioca perlé ou ⅓ tasse tapioca cuisant vite
Assez d'eau froide pour recouvrir
3⅓ tasses eau bouillante

½ c. à thé sel
1 tasse sucre
⅓ tasse de jus de citron
Ecorce râpée d'un citron
2 blancs d'oeufs

Trempez le tapioca une heure. Ajoutez ensuite à l'eau bouillante avec sel et écorce de citron et cuisez jusqu'à éclaircissement. Enlevez l'écorce et mettez-y le sucre et le jus de citron. Battez les blancs d'oeufs ferme, versez-les légèrement en croisant, refroidissez et servez dans des verres à sorbet.

CHARLOTTE RUSSE AUX POMMES

1 tasse de crème épaisse
1 blanc d'oeuf
½ c. à thé vanille
18 doigts-de-dame
3 c. à soupe sucre en poudre
Compote de pommes cuites

Fouettez la crème jusqu'à fermeté, puis battez les blancs d'oeufs jusqu'à assèchement, y mettant graduellement le sucre en fouettant. Ajoutez l'extrait, puis amalgamez avec la crème en battant ensemble les mélanges. Garnissez les tasses de verre de doigts-de-dame ou de lisières de gâteau éponge ou de gâteau des anges; placez une cuillerée à soupe de compote aux pommes au fond de chaque tasse et remplissez du mélange de charlotte. Garnissez de cerises au marasquin filamentées. Servez très froide.

FLAN ORDINAIRE

3 tasses lait
3 oeufs
½ tasse sucre
½ c. à thé sel
½ cuillerée à thé muscade

Fouettez les oeufs, ajoutez sel, sucre, lait et muscade. Mettez dans le moule à pouding et placez le moule dans un récipient d'eau chaude. Cuisez ½ heure à la vapeur et servez.

POUDING A LA VAPEUR

1 cuillerée à soupe substitut
1 tasse d'eau chaude
1 c. à thé soda
1 tasse de mélasse
3 tasses de Farine Purity.
1 ou 2 tasses de raisins secs ou de Corinthe
Une pincée de sel

Ajoutez les ingrédients dans l'ordre donné, brassez bien, mettez dans un bidon graissé, fermez bien et cuisez trois heures à la vapeur. Le pouding ne doit pas d'abord remplir le bidon à plus des trois quarts. Servez avec sauce ferme.

POUDING A LA FECULE DE MAIS (CORNSTARCH)

2 tasses de lait bouilli
2 c. à soupe arrondies de fécule de maïs
1 pincée de sel
1 oeuf
4 cuillerées à soupe de sucre

Mêlez la fécule de maïs avec un peu de lait froid et ajoutez au lait chaud. Ajoutez sel et sucre et cuisez sur un feu lent ou au bain-marie jusqu'à épaississement. Ajoutez les oeufs battus juste avant d'enlever du feu. Mettez dans des moules individuels et servez froid avec crème fouettée sucrée et aromatisée, ou avec des fruits en compote.

POUDING DE SUIF

½ c. à thé de muscade râpée
½ cuillerée à thé de cannelle
1 cuillerée à thé de gingembre
½ c. à thé de girofles
1 c. à thé soda
½ c. à thé sel
½ tasse sucre
1 tasse de lait sûr
2 oeufs
3 tasses de Farine Purity
1 tasse mélasse
1 tasse suif

Battez les oeufs et ajoutez le sucre, puis le suif haché très fin, puis la mélasse, et enfin la Farine Purity. Dissolvez le soda dans le lait sûr et ajoutez-le au mélange, ajoutez enfin les épices. Versez dans un moule beurré et cuisez trois heures à la vapeur. Suffit pour faire un gros pouding ou deux petits.

POUDING AU PAIN

1 chopine de miettes de pain
3 tasses lait
½ tasse sucre
¼ tasse beurre
3 oeufs
1 c. à thé vanille
½ c. à thé sel
1 tasse de citron haché

Chauffez le lait et versez sur les miettes. Mettez en crème le beurre et le sucre et ajoutez oeufs, sel et vanille. Quand le lait est froid, amalgamez les deux mélanges, et ajoutez le citron haché. Versez dans un plat à pouding graissé et cuisez quarante minutes. Servez avec n'importe quelle sauce. Suffit pour six personnes.

SAUCES de POUDINGS

SAUCES DOUCES

SAUCE DURE ORDINAIRE

½ tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre tamisé ou de sucre de confiseur
½ cuillerée à thé de vanille
¼ c. à thé d'essence de citron

Battez le beurre en crème et, graduellement, mêlez-y le sucre et les essences.

SAUCE DE FLAN

1 tasse lait
1 oeuf ou 2 jaunes d'oeufs
2 c. à soupe sucre
¼ c. à thé essence
Quelques grains sel

Faites bouillir le lait, mêlez ensemble oeuf et sucre, versez-y le lait et retournez au bain-marie, brassant jusqu'à adhérence à la cuiller. Refroidissez, ajoutez sel et essence et coulez si c'est nécessaire.

SAUCE MOUSSEUSE CHAUDE I

1½ c. à thé fécule de maïs (cornstarch)
½ tasse sucre
1 blanc d'oeuf
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillerée à thé de vanille

Mêlez bien la fécule de maïs et le sucre. Versez par-dessus l'eau bouillante et faites bouillir cinq minutes. Versez graduellement sur le blanc d'oeuf battu ferme; ajoutez la vanille et servez chaude.

SAUCE MOUSSEUSE II

¼ tasse beurre
2 blancs d'oeuf
½ tasse de vin de Xérès ou 1 cuillerée à thé de vanille
1 tasse de sucre en poudre
½ tasse d'eau bouillante

Battez le beurre en crème. Ajoutez graduellement le sucre et battez jusqu'à ce qu'il soit blanc. Puis ajoutez un blanc d'oeuf non battu. Battez bien le mélange, puis ajoutez le blanc d'oeuf qui reste, après l'avoir bien battu. Battez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit très léger. Juste avant de servir, ajoutez l'eau bouillante et le vin de Xérès ou la vanille, et tenez le mélange dans l'eau bouillante sur le feu en le battant jusqu'à ce qu'il soit très écumeux. Servez immédiatement ou il perdra de sa légèreté.

SAUCE DE CITRON

⅝ tasse de sucre
1¼ tasse d'eau bouillante
1¼ c. à soupe fécule de maïs
1½ cuillerée à soupe de beurre
1½ c. à soupe de jus de citron
Quelques grains de muscade

Mêlez ensemble le sucre et la fécule (cornstarch); ajoutez l'eau graduellement; faites bouillir cinq minutes, enlevez du feu, et ajoutez les ingrédients qui restent.

Délicieux

trop fort en chocolat
pas assez sucré

SAUCE RICHE AU CHOCOLAT

1½ tasse ~~d'eau bouillante~~ lait Carnation et eau
½ tasse de sucre
½ c. à thé vanille
~~6 c. à soupe chocolat en tranches minces ou~~ ⅓ tasse cacao Fry
1½ c. à soupe fécule de maïs
½ tasse d'eau froide
Quelques grains de sel

Faites bouillir eau chaude et sucre cinq minutes. Mêlez chocolat, fécule et eau froide. Amalgamez le mélange, ajoutez le sel et faites bouillir trois minutes. Aromatisez avec vanille et servez chaude ou froide.

CREME FOUETTEE AU MIEL

1 tasse de crème épaisse
¾ tasse de miel
½ c. à soupe de jus de citron

Amalgamez les ingredients et fouettez jusqu'à fermeté.

SAUCE DE CASSONADE

Délicieux

½ tasse de cassonade
1½ c. à soupe Farine Purity
1 tasse ~~d'eau bouillante~~ lait
1 c. à soupe beurre
1 c. à thé vanille

METHODE—Mêlez sucre et farine, ajoutez eau bouillante et cuisez jusqu'à ce qu'il n'y ait aucun goût de fécule crue. Enlevez du feu. Ajoutez beurre et vanille. Servez chaude.

SAUCE A L'ORANGE

3 blancs d'oeufs
1 tasse de sucre de fruit
Ecorce râpée de deux oranges
½ tasse de jus d'orange
3 c. à soupe de jus de citron

METHODE — Battez les blancs d'oeufs jusqu'à fermeté, ajoutez le sucre graduellement en continuant de battre. Ajoutez écorce d'orange et jus de fruit.

SAUCE DE POUDING

Amalgamez du jus de fruits ou du sirop d'érable avec de la crème fouettée et un blanc d'oeuf battu ferme.

SAUCE-CREME A LA VANILLE POUR POUDINGS CUITS A LA VAPEUR

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre de fruits en mousse
8 c. à soupe crème
½ c. à thé vanille

Mettez le mélange dans un bol au-dessus d'eau chaude et brassez constamment jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Servez chaud.

SAUCE DE POUDING A LA CREME

Amenez à l'ébullition les deux tiers d'une chopine de crème; mettez dans une casserole d'eau bouillante. Quand la crème atteint le point d'ébullition, ajoutez ½ tasse de sucre granulé, puis versez lentement sur les blancs fouettés de deux oeufs. Aromatisez à la vanille.

SALADES

Fruits et Legumes

GARNITURE MAYONNAISE

½ tasse vinaigre
1 c. à thé moutarde
½ c. à thé sel
1 tasse lait doux
2 c. à thé sucre
5 c. à soupe beurre
¼ c. à thé poivre
2 oeufs

Fondez le beurre, ajoutez sel, sucre, moutarde et poivre, puis ajoutez le vinaigre et amenez au point d'ébullition. Versez-y le lait en brassant. Brassez constamment jusqu'à épaississement. Enlevez du feu et versez-y en croisant les oeufs bien battus.

GARNITURE DE SALADE BOUILLIE SANS OEUF

¾ c. à thé moutarde
⅛ c. à thé poivre
3 c. à soupe vinaigre
¼ c. à thé de sel de céleri
1 petite c. à soupe de sucre
1 c. à thé sel
1 c. à soupe farine
1 tasse crème

Mêlez les ingrédients secs et ajoutez la crème. Après amollissement, mettez dans le vinaigre bouillant et cuisez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. S'il n'est pas facile d'avoir de la crème, ¾ tasse de lait et ¼ tasse de beurre fondu pourront en prendre la place.

GARNITURE FRANCAISE

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
⅓ c. à thé sel
1 c. à soupe vinaigre
Quelques grains de paprika
Quelques grains de poivre

Battez complètement jusqu'à en faire une émulsion.

GARNITURE FRANCAISE EN QUANTITE

1 tasse huile d'olive
1½ c. à thé sel
¼ c. à thé poivre
⅓ tasse vinaigre

Mêlez ensemble dans une jarre en verre à ouverture vissée et secouez jusqu'à en faire une émulsion complète chaque fois que vous vous en servirez. Peut se garder indéfiniment.

GARNITURE FRANCAISE DE SALADE DE FRUITS

3 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron
⅛ cuillerée à thé de sel
½ c. à soupe de sucre en poudre

Amalgamez et battez jusqu'à ce qu'une émulsion soit formée.

GARNITURE DE SALADE ECONOMIQUE BOUILLIE (1 pinte)

6 cuillerées à soupe Farine Purity
1½ cuillerée à soupe moutarde
1 c. à soupe sel
1 c. à soupe jus d'oignon
On peut omettre les oignons
2 c. à soupe beurre
1½ tasse de vinaigre faible
2 c. à soupe sucre
2 oeufs
2 tasses lait

Mêlez ensemble farine, moutarde, sel, sucre, jus d'oignon, beurre et oeufs dans le haut d'un bain-marie; ajoutez le lait lentement afin qu'il ne forme pas de grumeaux, cuisez au-dessus d'eau chaude jusqu'à épaississement, brassant constamment, puis ajoutez le vinaigre et brassez encore jusqu'à un autre épaississement. Peut être gardé, bien fermé, dans un endroit frais, pendant 2 semaines.

GARNITURE DE SALADE AU MIEL ET A LA CREME

4 jaunes d'oeufs
½ tasse miel
1 tasse crème un peu sûre ou douce
⅓ c. à thé sel
⅓ tasse huile d'olive
Jus d'un citron
¼ c. à thé paprika

Battez les oeufs complètement, puis versez dans le miel qui devra être chaud à bouillir. Cuisez un moment en battant continuellement, puis versez en croisant huile, jus de citron et la crème battue ferme. N'employez qu'avec salades de fruits.

SALADE DE FRUITS ORDINAIRE

Pelez des oranges et séparez en sections. Pelez un pamplemousse et séparez-le en "carpelles," et un ananas et séparez-le en sections. Garnissez tous séparément avec de la garniture de salade de fruits française, et disposez-les sur des feuilles de laitues, une section de pamplemousse, une section d'orange, et une section ou deux d'ananas pour chaque personne. Décorez avec cerises au marasquin filamentées.

SALADE DE GELEE DE CANNEBERGES

6 petits moules individuels de gelée de canneberges
6 rondelles d'ananas en boîte
Raisins de Malaga séparés par moitiés et grainés
Persil
Garniture de mayonnaise ou au miel et à la crème

Préparez une garniture française et marinez-y séparément quinze minutes l'ananas et les raisins. Placez alors une tranche d'ananas sur chaque assiette individuelle, mettez-y un moule de gelée, disposez les raisins autour du bord et versez par-dessus toute garniture restante. Garnissez avec des brindilles de persil et passez la mayonnaise.

SALADE AUX DATTES

1 tasse de dattes
1/3 tasse de fromage râpé
3 c. à soupe d'amandes de noix de Grenoble hachées
1 tasse de céleri en dés
1 tasse de pommes en dés
1 c. à soupe de jus de citron
Garniture de salade bouillie
Laitue

Mêlez ensemble le fromage et les noix, et farcissez les dattes, les laissant en repos plusieurs heures. Coupez-les ensuite en tranches, arrosez les pommes avec du jus de citron aussitôt qu'elles sont coupées, ajoutez les dattes avec le céleri et mêlez le tout entièrement avec de la garniture de salade bouillie à laquelle a été ajoutée une égale quantité de crème fouettée douce ou sûre. Servez dans des nids de laitue.

SALADE AU MELON D'EAU

Prenez un melon d'eau bien mûr à la glace, coupez-le en quartiers et enlevez les graines. Prenez toute la partie rouge charnue et réduisez-la en morceaux avec un couteau ou une fourchette d'argent. Mettez dans un bol à salade et saupoudrez bien avec du sucre à fruits. Mettez le bol sur la glace ou dans un endroit très froid jusqu'à ce que le melon soit entièrement refroidi, puis, juste avant de la servir, versez dessus un verre de clairet ou de port.

SALADE AUX BOULETTES DE BANANES

Bananes
Laitue
Arachides hachées
Mayonnaise

Avec un coupe-légumes, coupez des boulettes à une banane pelée, en accordant six par personnes. Roulez-les dans la mayonnaise, puis dans les arachides, et servez sur une laitue. Employez les retailles de pulpe de bananes pour faire une crème de banane bavaroise, ou un flan.

SALADE DE BANANES

3 ou 4 bananes
Assaisonnements
Laitue
Garniture de salade
1 c. à soupe noix hachées

Choisissez des bananes mûres et fermes et fendez-en la pelure d'un bout à l'autre en la gardant d'un seul morceau. Enlevez-en le fruit et coupez-le en tranches minces avec un couteau d'argent Mêlez avec quelque garniture de salade et assaisonnez avec poivre, sel, et quelques noix hachées. Remplissez les pelures de bananes avec ce mélange, les laissant entr'ouvertes, puis disposez quelques belles feuilles de laitue frisée sur un plat à salade, placez les bananes remplies sur le dessus, et garnissez avec un peu de cresson ou, si c'est possible, avec quelques fleurs de capucine.

SALADE DE BANANES ET DE CELERI

6 petites bananes
6 c. à soupe de beurre d'arachides
6 morceaux de céleri
3/4 tasse de mayonnaise
Laitue

Remplissez le céleri de beurre d'arachides, puis coupez-le en petits morceaux. Disposez-le sur des lits de salade avec les bananes, soit tranchées, soit coupées en dés. Servez avec garniture de salade. On peut au goût, ajouter de la crème fouettée à la garniture.

SALADE SUZANNE AUX YEUX NOIRS

Séparez des oranges en sections accordant la moitié d'un gros fruit par personne. Coupez des figues en dés, mêlez avec une quantité égale de céleri haché, et humectez légèrement avec de la garniture française de salade de fruits. Marinez les "carpelles" d'orange avec cette garniture, puis mettez-les sur des assiettes individuelles les disposant comme des pétales de Suzanne aux yeux noirs. Formez les centres avec le mélange de figues, et garnissez la salade avec des bouts de céleri.

TOMATES FARCIES

Essuyez et enlevez des tranches minces aux bouts où se trouve la tige de six moyennes tomates. Enlevez les grains et la pulpe, saupoudrez l'intérieur des tomates avec du sel, mettez-les sens dessus dessous et laissez faire une demi-heure. Faites cuire cinq minutes deux cuillerées à soupe de beurre avec ½ cuillerée à soupe d'oignons hachés menu. Ajoutez ½ tasse de miettes de pain mou, de la pulpe de tomate, et sel et poivre au goût. Cuisez cinq minutes, puis ajoutez un oeuf légèrement battu; cuisez une minute et remplissez les tomates du mélange. Placez dans des moules beurrés. Saupoudrez de miettes de craqueurs au beurre, et cuisez 20 minutes dans un four chaud.

SALADE AUX FRAISES

1 livre de fraises mûres
1 tasse sucre fin
Crème fouettée
1 petite tasse de jus d'orange ou de groseilles rouges

Préparez les fraises, et si elles sont grosses, coupez-les en morceaux. Tamisez le sucre et saupoudrez par-dessus. Tournez et retournez doucement les deux ensemble et laissez-les reposer ½ heure. Ajoutez le jus de fruits et mettez dans un endroit frais durant au moins 1 heure. Servez dans des coupes de verre ou dans des petits plats de porcelaine placés sur quelques feuilles de fraises, et mettez une cuillerée de crème fouettée et sucrée sur le haut de chacune. Servez des gaufres ou des biscuits à la cuiller séparément.

SALADE COMBINAISON

1 tasse de céleri haché fin
2 tasses pommes hachées fin
⅓ tasse de mayonnaise
1 c. à soupe beurre d'arachides
Laitue
Raisins

Mêlez ensemble céleri, pommes, beurre d'arachides et mayonnaise et disposez sur feuilles de laitue. Placez au haut de chaque service 5 ou 6 gros raisins grainés. Servez avec plus de mayonnaise, si on le désire.

SALADE DE TAPIOCA AUX TOMATES

Pour une pinte de bouillon de tomates bouillantes, ajoutez une petite tasse de tapioca cuisant vite. Faites bouillir doucement jusqu'à ce que le tapioca paraisse clair—environ 15 minutes. Versez dans des petits moules qui ont été légèrement enduits d'huile d'olive et laissez durcir. Enlevez des moules et servez avec une garniture de cresson et une garniture de salade bouillie. Si on le désire, des amandes de noix moulues et un peu de céleri coupé en dés peuvent être ajoutés à cette salade juste avant qu'elle soit versée dans les moules.

SALADE DE CHOUX

1 petit chou blanc
½ chopine de crème
2 c. à soupe sucre
2 c. à soupe vinaigre

METHODE — Dissolvez le sucre dans la crème, puis ajoutez le vinaigre dans un plat et couvrez-le de garniture après avoir assaisonné avec sel et poivre. Servez très frais.

SALADE DE SHAMROCK

2 grosses baies de poivre
1 gros fromage à la crème
¼ tasse d'amandes de noix de Grenoble hachées
Garniture mayonnaise ou française
2 c. à soupe d'olives farcies
2 cuillerées à soupe de crème
Sel et poivre
Laitue

Enlevez les bouts où sont les tiges des baies de poivre et faites-en sortir les grains et les coeurs. Laissez reposer les baies de poivre dans l'eau froide salée durant deux heures, puis asséchez-les et remplissez-les bien pleines de fromage, noix et olives mises en crème ensemble, assaisonnées au goût et humectées avec de la crème. Laissez reposer jusqu'à fermeté, puis tranchez en morceaux de ¼ pouce; versez pardessus un peu de garniture française et servez 2 tranches à chaque personne sur un nid de coeurs de laitue. Garnissez avec des roses de radis, si c'est possible, et passez de la mayonnaise au goût.

SALADE DE BETTES

1 pinte de chou cru, rouge ou blanc, haché menu
1 pinte de betteraves bouillies et hachées
1 c. à soupe sel
¼ c. à thé cayenne
1 tête de céleri hachée
2 tasses de cassonade
1 cuillerée à thé de poivre noir
1 tasse de raifort râpé

Recouvrez avec du vinaigre bouillant et servez quand elle est chaude.

SALADE DE MADAME

6 tranches de tomates
¾ tasse d'ananas en boîte coupé en dés
¾ tasse de céleri coupé en dés
Mayonnaise
Persil en poudre
Laitue

Disposez pour chacun les salades comme suit: Mettez une tranche de tomate sur un nid de feuilles de laitue, amalgamez l'ananas et le céleri avec un peu de mayonnaise; mettez une cuillerée de ce mélange sur chaque tranche de tomates. Mettez sur le dessus une mayonnaise supplémentaire, saupoudrez de persil et servez très froide.

SALADE DE PATATES

Coupez en petits cubes une égale quantité de patates froides bouillies et de céleri. Ajoutez un oeuf cuit dur haché ou râpé et aromatisez avec un oignon râpé, sel, poivre et paprika. Mêlez avec une garniture de salade bouillie et servez sur laitue ou chou filamenté.

GARNITURE DE SALADE

1 oeuf bien battu
1 c. à soupe sucre
1 c. à thé beurre
4 cuillerées à soupe vinaigre
1 c. à thé sel, poivre et moutarde mêlés

METHODE—Mêlez bien le tout ensemble, cuisez au bain-marie jusqu'à épaississement, battant constamment. Ajoutez du lait sûr ou doux pour éclaircir quand le mélange est trop épais. Cette garniture se gardera pendant quelque temps.

SALADE D'EPINARDS

Cuisez les épinards comme de coutume, assaisonnez bien avec sel, poivre, beurre et quelques grains de moutarde, et placez dans des moules individuels froids et mouillés. Refroidissez, disposez sur des feuilles de laitue blanches, et servez avec une garniture d'oeufs cuits dur et mayonnaise ou une garniture bouillie.

SALADE NID D'OISEAU

3 grosses tomates
Du sel
1 tasse environ de fromage cottage
½ c. à thé de poudre de sauge
Feuilles de laitue ou cresson
Garniture de mayonnaise

Coupez les tomates par moitiés et videz un peu. Aromatisez le fromage cottage avec sauge et sel, si c'est nécessaire. Réduisez-le ensuite en boulettes de la grosseur d'une grosse bille. Mettez trois boulettes dans chaque moitié de tomate et mettez la tomate sur des feuilles de laitue blanche frisée, ou entourez-la avec les feuilles délicates du cresson de fontaine. Servez de la mayonnaise avec cette salade.

SALADE DE SAUMON

4 c. à soupe huile à salade
½ c. à sel poivre
½ c. à thé sel
1 boîte saumon
2 c. à soupe vinaigre
Garniture de mayonnaise
Des oeufs bouillis dur
De la laitue frisée

Mettez le saumon en flocons, mêlez avec de la garniture française faite avec l'huile à salade, le vinaigre, le sel et le poivre. Disposez la laitue sur le dessus, et ajoutez la garniture de mayonnaise. Garnissez avec des tranches d'oeufs cuits dur.

SALADE DE POULET

2½ tasses de poulet cuit coupé en dés
1 tasse de céleri coupé en dés
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre
Sel et poivre au goût
Mayonnaise ou garniture d'huile bouillie
Décoration
Laitue

Remuez ensemble céleri, poulet, huile d'olive, vinaigre, sel et poivre, et laissez reposer 30 minutes dans un endroit froid, puis ajoutez assez de mayonnaise pour lier le mélange. Disposez sur lit de laitue, étendez un peu de mayonnaise sur le haut et ornez avec olives farcies, lisières de piment, morceaux de câpres, roses de radis, persil, ou toute autre garniture désirée.

SALADE DE JAMBON ET DE LAITUE

1 tasse de jambon émincé
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 oeuf cuit dur haché
¾ cuillerée à soupe de vinaigre
Quelques grains de chacun: sel, poivre et moutarde
1 petit pied de laitue frisée

Remuez le tout ensemble jusqu'à mélange complet et servez avec pain grillé chaud beurré.

SALADE D'HUITRES

12 huîtres
1 pied de salade
3 c. à thé de jus de citrons
3 c. à thé de persil haché
1 petite quantité de céleri
Garniture mayonnaise

Préparez les huîtres. Cuisez dans leur jus jusqu'à ce que les bords se courbent; égouttez et refroidissez. Mettez 2 huîtres sur des feuilles de laitue blanche dans chaque assiette pour chaque couvert, saupoudrez chaque couvert d'une ½ cuillerée à thé de jus de citron et de persil haché fin, et entourez d'un rond fait de petites lisières de julienne, longues d'un pouce ou de céleri blanc. Mettez un rond de mayonnaise dans le milieu de chaque et servez avec de sandwichs minces de pain brun.

SALADE DE BETTERAVES MOULEE

2 tasses de petites betteraves
2 c. à soupe de vinaigre
⅔ tasse d'eau chaude
1 c. à thé sel
1 c. à thé sucre
1 pied de laitue
1½ c. à soupe de gélatine granulée
2 c. à soupe de raifort râpé
¼ tasse d'eau froide
¾ tasse de mayonnaise

Nettoyez complètement les betteraves, faites bouillir jusqu'à tendreté et enlevez le pelure. Ajoutez vinaigre, sel, sucre, raifort, et eau chaude. Laissez réchauffer d'un travers à l'autre, puis ajoutez la gélatine ayant été amollie dans de l'eau froide. Versez dans un moule peu profond ayant précédemment été humecté avec de l'eau froide. Mettez de côté pour faire refroidir, coupez en cubes et servez sur laitue ou cresson avec de la mayonnaise. Cette recette suffira pour au moins 8 personnes. Les grosses betteraves, si on les emploie, peuvent être coupées en cubes d'un pouce de diamètre après cuisson.

SALADE INDIVIDUELLE AUX SARDINES ET AUX TOMATES

3 sardines
2 olives
1 moyenne tomate
¼ c. à thé sucre
½ c. à thé d'oignons hachés
2 c. à thé céleri ou chou haché
1 brindille de persil
1 c. à thé poivre ou piment haché
2 c. à thé mayonnaise épaisse
Laitue filamentée
Mayonnaise additionnelle

Pelez la tomate, coupez-en le haut, videz-en l'intérieur et mêlez avec une des olives hachée, les oignons, céleri, poivre, sel, et mayonnaise. Mettez dans la tomate et placez dans un nid de laitue filamentée. Placez une cuillerée de mayonnaise sur le haut et saupoudrez avec le persil haché. Mettez l'autre olive par-dessus, et appuyez 3 sardines contre la tomate pour lui donner une apparence de tente.

SALADE AUX OEUFS ET AUX LEGUMES MELANGES

1 tasse de fèves à fils filamentées
1 tasse de pois
1 tasse de concombre filamenté
½ tasse de radis en tranches
Cresson de fontaine
Coeur de laitue
6 oeufs cuits dur
Roses de radis
Persil

Mêlez ensemble pois, fèves, concombre et radis tranchés et laissez reposer dans un endroit frais pendant 30 minutes pour mariner le mélange en garniture française. Fendez sur le long et par moitiés les oeufs cuits dur, coupez-en le bout inférieur pour qu'il puisse se tenir debout, et plongez chacun dans une gelée de petits citrons acides, refroidissez beaucoup le saladier et disposez-y ces moitiés d'oeufs en cercle. Si le mélange de gelée contient assez de gélatine, ils devront s'y coller à l'instant. Remplissez avec le mélange de légumes, mettez sur le dessus un coeur de laitue et ornez avec du persil et des roses de radis. Passez la garniture de mayonnaise.

SALADE DE HOMARDS

1 bidon (3 tasses) homard froid bouilli et coupé
1 tasse céleri haché
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre
Sel et poivre
Mayonnaise
Laitue

Mêlez ensemble homard, céleri, huile et vinaigre, et ajoutez mayonnaise pour humecter. Refroidissez, disposez sur feuilles de laitue et garnissez avec la mayonnaise; saupoudrez de persil en poudre.

SALADE DE CREVETTES

2 bidons de crevettes ou 1 chopine de crevettes cuites
¾ tasse de céleri coupé
⅓ tasse d'olives farcies
Garniture française
Cresson ou laitue
Huile bouillie ou garniture de mayonnaise

Coupez les crevettes en morceaux et laissez reposer après avoir versé pardessus un peu de garniture française.

Ajoutez ensuite le céleri et les olives. Liez avec l'huile bouillie et la garniture de mayonnaise et disposez autour les plantes vertes à salade.. Ornez avec de la garniture supplémentaire et quelques moitiés d'olives farcies.

SURPRISE AUX TOMARES

Videz bien le centre des tomates. Prenez des parties égales de chou, de céleri, avec juste un peu d'oignons, et le centre des tomates. Assaisonnez avec un peu de sel et mêlez avec abondance de mayonnaise. Remplissez les tomates et mettez sur la glace pour refroidir.

SALADE DE TOMATES

1 petite tête de choufleur
2 tomates
1 jaune d'oeuf
1 c. à thé moutarde
½ c. à thé poivre
1 c. à soupe crème
1 poivre vert
½ tasse vinaigre
1 c. à thé sucre
1 c. à thé huile
2 c. à thé de sel

Faites bouillir jusqu'à tendreté le choufleur brisé en petits morceaux. Tranchez les tomates mince et filamentez les poivres. Mettez dans le réfrigérant pour refroidir. Amalgamez l'huile et les assaisonnements et placez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient bien chauffés. Ajoutez ensuite le jaune d'oeufs battu et cuisez jusqu'à épaississement. Laissez refroidir et ajoutez la crème. Juste avant de servir, disposez le choufleur autour de chaque tranche de tomates, plaçant le poivre filamenté à travers la tomate, à la manière d'un treillis. Accordez un cuillerée à soupe de salade pour chaque service.

SALADE AUX NOIX ANGLAISES

1 chopine de noix de Grenoble anglaises
1 tasse de céleri émincé
1 c. à soupe d'huile d'olives
Jus de citron, mayonnaise, laitue
1 tasse de pommes hachées

Trempez les noix de Grenoble anglaises (walnuts) dans le jus de citron durant 1 heure, égouttez, brisez en morceaux et mêlez avec céleri et pommes. Versez sur le tout l'huile d'olive et mettez 2 heures sur la glace. Quand il faudra servir, placez dans un saladier orné de feuilles de laitue et garni de mayonnaise. Ornez avec les feuilles blanches du céleri.

SANDWICHS

SANDWICHS AU HOMARD

2 ou 3 c. à soupe de chair de homard
Mayonnaise ou sauce blanche
Essence d'anchois ou de crevettes
Cornichons marinés
Assaissonements
Beurre
Petits rouleaux de pain

Prenez de la chair de homard bouillie et hachez-la bien fine, ayant soin d'enlever toute partie d'écaille. Mettez-la dans un bassin et humectez-la avec de la mayonnaise ou une sauce blanche. Assaisonnez avec poivre de cayenne, sel, et quelques gouttes d'essence d'anchois ou de crevettes. Fendez et beurrez quelques petits rouleaux de pain en forme de doigt. Mettez une cuillerée de mélange de homard dans le centre de chacun, saupoudrez avec un peu de cornichon haché ou filamenté, et mettez sur les couverts. Servez ornés de cresson.

SANDWICHS AU SAUMON

2 ou 3 c. à soupe saumon cuit
1 cuillerée à dessert mayonnaise ou sauce blanche

Assaisonnement
Concombre ou petit cresson
Petits rouleaux de pain
Beurre

Enlevez du saumon tout morceau de peau ou d'os et brisez-le avec une fourchette dans un bassin. Humectez avec un peu de mayonnaise ou de sauce blanche et assaisonnez au goût. Si vous employez de la sauce blanche, il vaudra mieux ajouter quelques gouttes de vinaigre ou du jus de citron. Beurrez quelques petits rouleaux de pain en forme de doigt, mettez un peu du mélange de saumon dans chacun, placez du concombre en tranches minces ou du cresson au haut de chacun, et mettez sur les couverts. Du petit cresson ou du persil peuvent être employés comme ornement.

SANDWICHS CHAUDS AU FROMAGE 1

Pain et beurre
Fromage râpé
Assaisonnement
1 oeuf
½ cuillerée à thé de lait
Graisse clarifiée ou beurre

Sur 4 ou 6 tranches de pain, étendez du beurre, mêlant au peu de moutarde ou de cayenne avec le beurre avant de vous en servir. Enlevez les croûtes du pain, et saupoudrez les tranches avec autant de fromage râpé que le beurre pourra en recevoir. Pressez bien le fromage sur le beurre, placez deux tartines ensemble et coupez-les en morceaux convenables. Battez l'oeuf sur une assiette et mêlez-le avec le lait et un peu de sel. Trempez-y les sandwichs et laissez-les 1 minute ou 2, puis faites-les frire dans une petite quantité de graisse clarifiée ou de beurre, les faisant brunir des deux côtés. Servez chauds, saupoudrez avec un peu de fromage râpé.

SANDWICHS CHAUDS AU FROMAGE 2

1 rouleau de fromage aigre
1 oeuf bien battu
1 c. à soupe de sauce Worchestershire
¼ c. à thé sel
¼ c. à thé moutarde
Bacon
Rondelles de pain

Réduisez le fromage en crème; ajoutez l'oeuf et les assaisonnements et étendez sur le pain qui doit être coupé à environ ½ pouce d'épaisseur. Placez une tranche de bacon sur chaque rondelle et cuisez quelques minutes dans un fourneau vif jusqu'à ce que le bacon soit bien cuit. Servez avec salade verte.

SANDWICHS AUX POMMES ET AU CHOCOLAT

Pain blanc et beurre
Chocolat râpé
Pomme

Coupez une tranche de pain mince, beurrez et saupoudrez avec du chocolat râpé fin. Pelez 1 ou 2 pommes bonnes à manger, coupez en tranches minces, mettez entre deux morceaux du pain préparé et pressez bien ensemble. Rognez et coupez en deux sandwichs bien faits. Servez sur papier à bord dentelé.

SANDWICHS AU SUCRE D'ERABLE ET AUX NOIX

Noix
Sucre d'érable
Pain et beurre

Prenez des quantités égales de noix (walnuts) hachées et de sucre d'érable râpé, et mêlez bien ensemble. Etendez ce mélange plutôt libéralement entre des minces tranches de pain et de beurre. Arrangez et coupez en jolies formes. Servez sur papier à bord dentelé et décoré avec quelques moitiés de noix.

SANDWICHS GAUFRES

Biscuits gaufrés
Crème épaisse
Noix et fruits
Sucre, vanille

Employez des biscuits gaufrés, les mêmes que l'on vend pour la crème glacée. Fouettez une petite quantité de crème épaisse avec du sucre à fruits, aromatisez avec quelques gouttes de vanille et mettez-y en battant, soit des noix hachées, soit des petits morceaux de fruits frais ou en conserve. Faites ensuite un sandwich avec ce mélange de crème et les biscuits gaufrés. Ils doivent être pressés très légèrement ensemble et faits seulement peu de temps avant d'être servis. Coupez en deux et servez en cercle, l'un dépassant un peu l'autre.

SANDWICHS AUX NOIX DE GRENOBLE ET AUX OLIVES

Faites passer les noix de Grenoble anglaises dans le hache-viande, employant une lame plutôt grosse. Egouttez bien et hachez un égal volume d'olives farcies avec du piment, vous servant d'un hachoir et d'un bol, vu que le hache-viande en fait trop sortir l'huile. Mêlez et ajoutez assez de garniture de mayonnaise pour faire une pâte molle. Etendez entre des tranches de pain entier ou de pain blanc.

SANDWICHS AUX CAPUCINES

Fleurs de capucines
Fromage à la crème
Pain brun ou blanc
Beurre

Faites de jolis petits sandwichs avec du pain blanc ou brun, du beurre et une couche de fromage à la crème, et mettez quelques pétales de fleurs de capucine dans chaque sandwich. Ornez-les de feuilles de capucine et de 1 ou 2 fleurs. On peut omettre le fromage et n'employer tout simplement que du pain et du beurre avec les pétales de capucine. Ces sandwichs sont très délicats et délicieux et peuvent être servis soit comme accompagnement pour une salade, soit aux thés d'après-midi.

SANDWICHS DE VIANDE DE CONSERVE

Des sandwichs savoureux et rapidement confectionnés peuvent être faits avec les viandes de conserve que l'on achète en boîtes ou en jarres. Le pâte peut être étendue sur des tranches beurrées de pain brun ou blanc, sur des biscuits beurrés ou des petits rouleaux, au caprice de chacun, et on peut y ajoutez des concombres tranchés mince, des tomates, du cresson ou toute autre salade. Si la pâte est bien assaisonnée, on doit s'en servir sobrement, ou on peut en diminuer le piquant en y mêlant un oeuf bouilli dur, ou un peu de sauce épaisse ou de crème épaisse.

SANDWICHS DE SALADE DE POULET

Beurrez légèrement des tranches minces de pain et mettez entre les tranches une feuille de laitue avec une couche de salade de poulet. En faisant de la salade de poulet pour sandwichs, hachez le céleri et le poulet beaucoup plus fin que pour d'autres usages.

SANDWICHS DE SALADE AUX NOIX

Moulez des noix de Grenoble anglaises (walnuts) ou des noix hickory dans votre moulin à viande, mêlez avec une égale quantité de céleri haché extrêmement fin et ajoutez à ce mélange de la mayonnaise faite avec abondance de jus de citron. Coupez mince du pain blanc fait avec de la Farine Purity, enduisez-le légèrement de beurre fondu, mettez-y une feuille de laitue frisée, étendez-y le mélange de noix et de céleri, mettez par-dessus la seconde tranche de pain et servez à l'instant.

SANDWICHS AUX OLIVES

Olives
Fromage à la crème
Céleri
Pain et beurre

Dénoyautez les olives, coupez-les en filaments minces et mêlez-les avec une égale quantité de céleri haché fin. Coupez des tranches minces de pain brun ou blanc et beurrez-les, étendez sur la moitié de celles-ci du fromage à la crème et éparpillez-y des olives et du céleri. Couvrez avec les autres tranches de pain et pressez légèrement ensemble. Arrangez-les ensuite joliment et servez-les ornées de persil ou des hauts de tige de céleri et de quelques olives.

SANDWICHS AUX NOIX ET AU GATEAU-EPONGE

Gâteau-éponge
Sucre
½ roquille de crème épaisse
1 cuillerée à soupe noix hachées
Quelques gouttes de vanille

Fouettez la crème jusqu'à épaississement et mêlez les noix hachées. Sucrez au goût et aromatisez avec quelques gouttes de vanille. Etendez une bonne couche de ce mélange entre des tranches minces du gateau-éponge, arrangez bien et servez sur du papier à bord dentelé.

SANDWICHS A L'EMINCE DE BOEUF

3 ou 4 c. à soupe boeuf froid
1 c. à dessert marinades hachées
Un peu de moutarde préparée
1 c. à dessert sauce brune ou sauce de tomates
Pain blanc et beurre
Poivre, sel

Hachez la viande bien fin, ajoutez-y marinades et assaisonnements, et humectez avec un peu de sauce épaisse et bien aromatisée. Mettez en couche entre les tranches de pain et de beurre, arrangez le tout et coupez dans la forme voulue.

AVIS—Différentes sortes de viandes peuvent être employées de la même manière en variant les aromes selon l'espèce de viande employée. On bien, deux différentes espèces de viandes peuvent être employées ensemble, tel que le jambon et le poulet, le veau et la langue, etc. Pour humecter le mélange, on peut faire usage de mayonnaise, de sauce de tomates, de sauce de curri ou de toute autre saveur.

SANDWICHS AUX DATTES ET AUX FIGUES

3 ou 4 figues
6 ou 8 dattes
Jus d'orange
Pain et beurre
2 c. à soupe de noix hachées

Enlevez les noyaux des dattes et faites passer celles-ci dans une machine à émincé. Humectez ensuite avec du jus d'orange ou de citrons et saupoudrez de noix hachées. Mettez ce mélange dans une tasse ou un petit bassin, et mettez un poids dessus pour le presser durant une heure ou deux. Retirez ensuite et coupez en tranches minces et placez ces tranches entre des morceaux de pain minces et beurrés pour en faire des sandwichs.

SANDWICHS AUX FRAISES

Fraises fraîches
Sucre
Gâteau-éponge
Crème en grumeaux (clotted)

Tranchez quelques fraises mûres avec un couteau d'argent et saupoudrez-les de sucre fin. Etendez ensuite, sur quelques tranches de gâteau-éponge ou de gâteau de Madère, de la crème en grumeaux et mettez un rang de fraises sur la moitié du nombre de morceaux. Couvrez avec le reste des morceaux et pressez légèrement ensemble. Taillez, si c'est nécessaire et servez sur du papier à bord dentelé. Ces sandwichs doivent être de date récente et gardés dans un endroit frais.

AVIS–D'autres espèces de fruits peuvent être employés du la même manière.

ENTREES et SOUFFLES

DIRECTIONS GENERALES POUR FAIRE CUIRE LES SOUFFLES

Quand cela se peut, ces soufflés doivent être cuits dans des verres ou des petits plats de grès individuels bien graissés auparavant, vu qu'on les fait ordinairement très durs à couper avec la cuiller quand on les prend d'un grand plat pour les servir. Les plats doivent être bien enduits de beurre, d'oléomargarine ou de graisse de bacon et ne doivent être remplis qu'à demi, vu que le soufflé, s'il est bien fait, doit lever au double de son volume. Les plats individuels doivent être cuits dans un four modéré quinze minutes, et les plats assez grands pour contenir ce qu'il faut pour six personnes doivent être cuits pendant trente minutes. Après la cuisson, le centre doit être sec et ferme, comme le gâteau-éponge ou le gâteau des anges.

SOUFFLE DE POULET

2 tasses lait
1 cuillerée à soupe Farine Purity
½ c. à thé sel
½ c. à thé poivre
½ tasse de miettes de pain
2 tasses de poulet haché
1 c. à soupe persil haché
6 ou 8 gouttes jus d'oignon
1 c. à soupe beurre
3 oeufs

METHODE—Mettez le lait au bain-marie. Fondez le beurre et mêlez avec farine, sel et poivre, cuisez jusqu'à faire une mousse et ajoutez lentement le lait. Puis ajoutez les miettes de pain et cuisez 2 minutes. Ajoutez la viande, le persil haché, le jus d'oignon et les jaunes d'oeufs battus. Cuisez légèrement et versez-y en croisant les blancs d'oeufs bien battus. Versez dans un plat beurré, mettez dans un bassin d'eau chaude et cuisez dans un four vif 20 à 30 minutes.

OMELETTE OU SOUFFLE DE MIETTES DE PAIN CUITES

4 oeufs
1 tasse de lait
½ tasse de grosses miettes de pain rassis
1¼ c. à thé sel
⅛ c. à thé poivre
1 c. à soupe de jus de jambon chaud ou de graisse de bacon

Laissez les miettes dans le lait jusqu'à amollissement. Séparez les oeufs. Battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils aient la couleur du citron et ajoutez les assaisonnements et le mélange de miettes. Battez les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Versez-y en croisant les blancs d'oeufs et cuisez dans un plat bien graissé selon les directions générales pour cuire les soufflés.

SOUFFLE D'OEUFS

Fondez 3 cuillerées à soupe de beurre, ajoutez 3 cuillerées à soupe de Farine Purity et 1 tasse de lait. Amenez au point d'ébullition et assaisonnez avec une demi-cuillerée de sel et quelques grains de poivre. Enlevez du feu, ajoutez les jaunes de 3 oeufs battus jusqu'à ce qu'ils soient fermes et lisses, et versez en croisant dans les blancs d'oeufs battus ferme. Versez dans un plat à cuire beurré et cuisez dans un four modéré pendant vingt-cinq minutes. Servez immédiatement.

SOUFFLE DE SAUMON

1 tasse de saumon en flocons
2 oeufs
½ tasse de lait

METHODE—Faites une riche sauce-crème de lait bien assaisonnée. Ajoutez les jaunes d'oeufs battus et le saumon. Battez les blancs d'oeufs ferme et versez en croisant dans le mélange. Cuisez dans un plat beurré ½ heure. Servez immédiatement.

SOUFFLE DE POISSON ET DE MACARONI

Réduisez en flocons du saumon ou tout autre poisson doux bouilli, et mêlez avec un quart de la quantité de macaroni. Assaisonnez au goût avec sel et paprika, mêlez avec les trois quarts d'une tasse de crème douce. Chauffez au bain-marie. Ajoutez les jaunes battus de 2 oeufs et deux cuillerées à thé de persil haché. Cuisez une couple de minutes, enlevez du feu et refroidissez en partie, puis versez-y en croisant les blancs d'oeufs battus ferme. Placez dans une casserole beurrée, la remplissant à environ le moitié. Cuisez dans un fourneau modéré jusqu'à ce que la pâte soit légère et gonflée. Servez à l'instant.

ENTREE AUX OIGNONS

1 livre d'oignons environ
3 c. à soupe beurre
½ c. à thé sel
2 moyennes tomates
½ c. à thé sucre
¼ c. à thé poivre
⅔ tasse d'eau environ
¼ tasse fromage râpé

Tranchez des oignons tendres à l'épaisseur d'un demi-pouce environ, et faites-les cuire dans le beurre jusqu'à brunissement, les retournant souvent pour les empêcher de griller. Ajoutez les tomates pelées et coupées en petits morceaux, le sucre et le poivre, et suffisamment d'eau pour faire mijoter. Cuisez le mélange recouvert pendant 45 minutes en brassant de temps en temps; le produit quand il est cuit, doit être à peu près de la consistance de tomates gratinées ordinaires. Versez dans un plat beurré, peu profond, recouvrez de fromage et roussissez vivement et abondamment dans un fourneau chaud. Pour en faire un plat principal et substantiel, brisez 4 oeufs sur le dessus après que le fromage a été légèrement roussi, faisant d'abord des trous pour tenir les oeufs. Ajoutez encore un peu de fromage et retournez au fourneau jusqu'à ce que les oeufs soient pris et que le fromage soit fondu et roussi.

SOUFFLE DE MORUE SALEE

1 tasse morue salée et filamentée
2 c. à soupe de Farine Purity
2 c. à soupe de beurre ou de jus de viande rôtie
¼ c. à thé poivre
2 tasses lait
1 c. à thé persil haché
3 oeufs
1 tasse miettes de pain molles
¼ c. à thé de jus d'oignon

Faites une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait. Dessalez la morue, rincez bien, puis ajoutez à la sauce avec assaisonnements et miettes. Séparez les oeufs, et battez légèrement les jaunes. Versez en brassant dans le mélange les blancs d'oeufs battus ferme, et versez dans une tourtière bien graissée. Cuisez selon les directions générales pour cuire les soufflés.

TOSTE AUX CHAMPIGNONS

3 ou 4 champignons
1 once beurre
Sel et poivre
Jus de citron
1 jaune d'oeuf
1 c. à soupe sauce brune ou sauce de tomates
1 c. à soupe crème
6 ou 7 croûtes de pain

On peut employer toutes les retailles de champignons. Rognez-les et hachez-les plutôt à la grosse, mettez-les dans une petite casserole avec beurre et assaisonnements, couvrez et cuisez lentement, environ 10 minutes. Puis ajoutez la sauce qui doit être épaisse et bien aromatisée, puis les jaunes d'oeufs ou la crème. Brassez au-dessus du feu jusqu'à ce que le mélange soit entièrement chaud, placez-le ensuite d'une belle manière sur les petites croûtes de pain frit ou sur des tostes chauds et beurrés, décorez avec des petites brindilles de persil et des petits morceaux de citron coupé, et servez très chauds.

SOUFFLE DE PATATES

2 tasses patates en purée duveteuse et bien assaisonnée
1 c. à soupe beurre
3 oeufs
1 c. à thé persil en poudre (au choix)

Fondez le beurre dans la tourtière (baking dish); battez ensemble jaunes d'oeufs, patates et persil. Versez-y en brassant les blancs d'oeufs battus ferme. Brunissez dans un fourneau lent. Au choix, on peut ajouter à ce mélange ½ tasse de fromage râpé.

TOSTE AUX SAUCISSES

Saucisses cuites
Pain grillé
Sauce brune ou sauce aux tomates

Prenez les restes de toute saucisse cuite, enlevez la peau et coupez en tranches. Mettez dans une casserole ou une poêle à frire assez de sauce brune, de sauce aux tomates, ou de n'importe quelle autre sauce savoureuse pour humecter les morceaux de saucisses. Quand le tout sera entièrement chaud, mettez-y la saucisse, laissez mijoter quelques minutes, ajoutez encore des assaisonnements si c'est nécessaire, puis servez proprement sur des tostes bien faits, coupés en forme de doigts. On peut saupoudrer le dessus avec un peu de persil haché.

ROTIE AU FROMAGE

1 livre de fromage mou
2 c. à soupe beurre
¼ c. à thé moutarde
½ c. à thé sel
¼ tasse lait
1 c. à soupe de sauce Worchester

METHODE — Cuisez le fromage dans un réchaud; fondez le beurre avant de l'ajouter; mettez-y les autres ingrédients, le lait en dernier lieu. Quand il sera mou et crémeux, servez sur craqueurs chauds ou pain grillé.

ROTIE AU FROMAGE AVEC LAIT

1½ tasse fromage en cubes ou en tranches
2 c. à soupe Farine Purity
2 oeufs
½ c. à thé sel
⅛ c. à thé muscade
Quelques grains de paprika
2 tasses lait bouilli
2 c. à soupe beurre (omettez si vous voulez)
⅛ c. à thé poivre

Mêlez les ingrédients dans l'ordre donné, dans le haut d'un bain-marie. Ajoutez le lait et brassez au-dessus d'eau chaude jusqu'à ce que le tout soit épais et lisse. Servez sur toste ou craqueurs croustillants.

RAMEQUINS AU FROMAGE

4 c. à soupe fromage râpé
2 c. à soupe beurre
½ tasse lait
2 jaunes et 3 blancs d'oeufs
¼ c. à thé de moutarde
½ tasse miettes de pain
¼ c. à thé sel
⅛ c. à thé poivre

Cuisez lait et pain ensemble jusqu'à ce que le mélange soit lisse, en le brassant souvent. Ajoutez fromage et beurre et enlevez du feu. Assitôt que le beurre est fondu, versez-y en brassant les jaunes d'oeufs battus et les assaisonnements. Laissez refroidir un peu avant d'ajouter les blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez en ramequins au beurre pendant 20 minutes dans un fourneau modéré. Servez aussitôt.

FROMAGE CUIT

Du pain beurré
¾ tasse lait
1½ tasse fromage coupé en dés
1 oeuf
Sel, poivre, et paprika au goût

Beurrez une tourtière à l'épreuve du feu et garnissez-la avec le pain beurré; déposez au fond des tranches complètes, coupez des petits morceaux pour remplir l'espace et étendez de longues lisières de pain autour des côtés. Mettez-y le fromage; battez l'oeuf et ajoutez-y le lait et assaisonnements, en quantité proportionnelle à la

force du fromage; versez ce mélange sur le fromage et cuisez dans un four modéré jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le plat bruni. Comme il vaut mieux couvrir entièrement le fromage avec le mélange au lait, un bol ou une casserole aux plans inclinés est ce qui convient le mieux. Si on désire un plat très humide, on peut ajouter plus de lait.

TARTES

DIRECTIONS GENERALES POUR TARTES AUX BAIES

3 tasses de mûres, de framboises, d'airelles, de myrtilles, etc.
¾ à 1 tasse de sucre
2 c. à soupe de beurre
¼ c. à thé d'épices au choix
2 c. à soupe de pain sec ou de miettes de craqueurs
De la pâte préparée

Garnissez une assiette à tarte avec de la pâte préparée, la saupoudrant avec la moitié des miettes. Parsemez avec une partie du beurre et répandez par-dessus la moitié du sucre. Remplissez ensuite l'assiette avec les baies et parsemez-les avec le reste du beurre. Mettez ensuite la croûte de dessus et terminez selon les directions générales. Le cannelle est délicieuse avec les framboises, et la muscade avec les myrtilles; le gingembre ou la muscade avec les airelles, les myrtilles (bleuets) et les mûres.

TARTE DE MERINGUE AU CITRON PURITY

1 tasse de sucre
1 tasse d'eau bouillante
3 c. à soupe de fécule de maïs
1 c. à thé de beurre
2 jaunes d'oeufs
4 c. à soupe jus de citron
¼ écorce de citron râpé
De la pâte préparée

Mêlez la fécule de maïs et le sucre; ajoutez l'eau bouillante en brassant tout le temps. Cuisez 2 minutes, puis ajoutez le beurre, les jaunes d'oeufs, l'écorce de citron et le jus. Brassez constamment. Cuisez la croûte séparément, versez-y la garniture qui a été refroidie, et couvrez de meringue. Cuisez tel qu'indiqué.

TARTE AUX POMMES

4 ou 5 pommes acides
⅔ tasse sucre
⅛ c. à thé sel
¼ c. à thé muscade râpé
1 c. à thé beurre
1 c. à thé jus de citron
De la pâte préparée

Garnissez une assiette à tarte de pâte préparée. Pelez les pommes; enlevez le coeur et divisez-les en 8 ou en tranches minces et arrangez-les dans l'assiette d'une manière unie. Mêlez le sucre et les essences ensemble et parsemez-les ici et là sur les pommes. Mettez des morceaux de beurre ici et là et finissez selon les directions générales pour cuire les tartes.

TARTE AUX RAISINS ET A LA RHUBARBE

1 tasse rhubarbe
1 tasse sucre
2 c. à soupe jus de citron
1 tasse raisins secs
1 écorce de citron
1 oeuf

Hachez fin la rhubarbe pelée et les raisins grainés; ajoutez le sucre, le jus et l'écorce de citron râpée et l'oeuf bien battu. Faites cuire le tout entre les deux croûtes.

TARTE AUX ORANGES

1 grosse orange (jus et écorce)
1 tasse sucre
3 jaunes d'oeufs
2 c. à soupe de fécule de maïs
2 tasses lait (ou 1 tasse lait et 1 tasse d'eau)

Mêlez sucre et fécule de maïs, ajoutez lait, jaunes d'oeufs, écorce et jus d'orange. Mettez dans la croûte non cuite et cuisez dans un four lent. Recouvrez avec de la meringue faite de blancs d'oeufs. Suffit pour deux tartes.

TARTE A LA CREME

1 chopine de lait
2 oeufs
1 c. à soupe beurre
1 tasse sucre
½ tasse de Farine Purity

Commencez à faire bouillir le lait. Mêlez ensemble sucre et Farine Purity, ajoutez les oeufs battus, versez le tout en brassant dans le lait juste au moment ou il atteint le point d'ébullition. Ajoutez le beurre et brassez jusqu'à épaississement du mélange. Aromatisez avec de la vanille. Suffit pour remplir deux croûtes à tarte.

TARTE AU CARAMEL

1 tasse cassonade
2 c. à soupe beurre
2 c. à soupe de fécule de maïs
4 c. à soupe lait
1 tasse lait
4 c. à soupe sucre
2 oeufs

Mêlez sucre et lait, faites bouillir 5 minutes. Mêlez la fécule de maïs et 1 tasse de lait, ajoutez au premier mélange et cuisez jusqu'à épaississement. Ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus et cuisez environ 1 minute. Mettez le mélange dans la croûte et battez les blancs d'oeufs avec 2 cuillerées à soupe de sucre et quelques gouttes de vanille. Mettez sur le dessus; brunissez légèrement.

TARTE AU FLAN ET A LA NOIX DE COCO

2 tasses lait
¼ tasse sucre
3 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à thé beurre fondu
3 oeufs
4 c. à soupe de noix de coco filamentée
½ c. à thé vanille
Pâte préparée

Séparez les oeufs; battez les jaunes avec sucre, beurre, vanille et ajoutez lait et noix de coco. Garnissez de pâte préparée une assiette à tarte profonde; versez-y le mélange et cuisez tel qu'indiqué. Quand la cuisson est presque complète, mettez sur le dessus une meringue faite avec des blancs d'oeufs et du sucre en poudre, et cuisez encore 10 minutes dans un fourneau très lent.

EMINCE ORDINAIRE

Quatre livres de boeuf maigre pris dans le cou. Cuisez 3½ heures dans un peu d'eau. Enlevez cartilage et os et, après refroidissement, hachez menu. Réduisez la liqueur à 1 chopine et ajoutez à la viande hachée. Amalgamez avec ceci:—1½ livre de suif haché menu, 4 cuillerées à thé sel, 2 livres de sucre, 2 livres de raisins secs, 1 livre de raisins de Corinthe, ½ livre de citron filamenté, 3 oranges et 3 citrons, le jus et l'écorce râpée; 4 cuillerées à thé de cannelle, 2 cuillerées à thé de macis, 1 cuillerée à thé de girofles, 1 pinte de cidre bouilli, 5 pintes de pommes hachées. Cuisez ensemble 30 minutes, scellez dans des jarres Mason et gardez dans un endroit frais. Cette direction suffit pour faire 8 pintes d'émincé.

EMINCE ORDINAIRE

Deux tasses de boeuf haché, [illegible] tasses de sucre, 1 noix de muscade, 2 tasses de cidre bouilli, 2 citrons, écorce et jus, [illegible] une orange sûre, 4 cuillerées à thé de sel, 4 cuillerées à thé de cannelle, 4 tasses de fruits hachés (raisins secs, citrons, raisins de Corinthe), 1 cuillerée

à thé de girofles, 1 tasse du suif haché fin. Mélangez et faites bouillir, empaquetez dans des jarres et versez sur le dessus un peu de brandy. Quand vous en faites usage, ajoutez 6 tasses de pommes hachées et de raisins épépinés, au choix.

EMINCE PLUS RICHE

Une livre boeuf frais, 1 livre langue, ½ livre porc salé (bouilli) haché très fin, 1 livre de gros raisins secs et grainés, 1 livre de raisins Sultana, 1 livre raisins de Corinthe, ¾ livre sucre "A", ¾ livre sucre granulé en caramel, 1 chopine jus de viande riche, 1 chopine cidre bouilli, du jus de fruits ou de la gelée molle. Mijotez jusqu'à mélange complet. Ajoutez 1 cuillerée à soupe sel, 2 cuillerées à thé cannelle, 1 cuillerée à thé piment, 1 cuillerée à thé de girofle, 1 cuillerée à thé macis, 1 cuillerée à thé de noix de muscade, ½ livre de citrons filamentés. Refroidissez et goûtez; ajoutez des assaisonnements, si vous le désirez. Disposez le tout dans des jarres de verre; versez 2 cuillerées à soupe de brandy sur le dessus de chaque jarre. Quand vous serez prêt à vous en servir, ajoutez 2½ tasses de pommes crues hachées pour chaque tasse d'émincé; cuisez en partie et mettez dans les tartes chaudes, ajoutez du citron (écorce râpé et jus), et de l'eau de rose, au goût.

TARTE AUX RAISINS PURITY

1 tasse raisins grainés
1 tasse d'eau bouillante
2 c. à soupe rases de Farine Purity
¼ cuillerée à thé de sel
Le jus de ½ citron
1 tasse de sucre
2 oeufs

Cuisez les raisins dans l'eau jusqu'à tendreté. Mêlez la Farine Purity avec moitié du sucre et versez en remuant sur les raisins; continuez de brasser jusqu'à épaississement du mélange. Battez les oeufs, ajoutez le reste du sucre, sel et citron; ajoutez au mélange de fruits, laissez refroidir un peu, puis faites cuire entre les deux croûtes.

TARTE AUX POMMES CREMEES

3 tasses pommes en tranches
¾ tasse de cassonade
Ecorce râpée de ½ citron
Jus de ½ citron
2 tasses de flan bouilli
Pâte ordinaire d'après l'ancien usage

Garnissez de pâte préparée un plat à pouding petit et profond, ajoutez pommes, sucre et citron, couvrez avec la pâte indiquée ci-dessus et cuisez 40 minutes. Cuisson faite, soulevez la croûte et versez le flan bouilli. Remettez le dessus et servez froid à la glace. On peut se servir de crème fouettée pour la garniture. Dans ce cas, faites-en une accumulation élevée et ne remettez pas par-dessus la croûte supérieure.

TARTE A LA CITROUILLE

2 tasses de citrouille cuite à la vapeur et épluchée
½ tasse sucre
¼ c. à thé sel
2 oeufs battus légèrement
1¼ tasse lait
½ c. à thé gingembre
¼ tasse de mélasse des Barbades
2 c. à soupe beurre fondu
1 c. à thé cannelle
Pâte préparée

Mêlez les ingrédients dans l'ordre donné; garnissez une assiette de pâte préparée, versez-y le mélange et cuisez selon des directions générales.

TARTE AU CHOCOLAT

1 tasse lait
¾ tasse sucre
2 c. à soupe chocolat râpé
2 jaunes d'oeufs
2 c. à soupe de fécule de maïs

METHODE — Réchauffez ensemble le chocolat et le lait, mêlez la fécule de maïs et un peu de lait froid; ajoutez au mélange chaud. Ajoutez sucre et jaune d'oeufs battus en crème. Aromatisez à la vanille, mettez dans la croûte et recouvrez de meringue. Brunissez dans un fourneau modéré.

TARTE AU FLAN

3 oeufs
¼ c. à thé sel
½ tasse sucre
2 tasses lait
Muscade râpée
Pâte préparée

Battez ensemble sucre et oeufs, sel et épices, puis versez-y le lait non chauffé. En même temps, garnissez une assiette à tarte de pâte préparée, versez-y le mélange de flan, râpez au-dessus un peu de muscade et cuisez selon les directions générales. Une demi-cuillerée à thé de vanille peut remplacer la muscade, si on le préfère.

TARTE A LA RHUBARBE ORDINAIRE

1½ tasse de rhubarbe non pelée en dés
1½ tasse sucre
1 oeuf
Miettes fines de craqueurs ou de pain
1½ c. à soupe beurre
Pâte préparée

Saupoudrez de miettes la croûte du bas. Battez l'oeuf, ajoutez sucre et rhubarbe et étendez sur la croûte du bas. Mettez la croûte du haut par-dessus et finissez selon les directions générales.

TARTE AUX PRUNEAUX

½ livre pruneaux
½ tasse faible de sucre
1 c. à soupe Farine Purity
1 c. à soupe jus de citron
1½ c. à thé de beurre

Lavez les pruneaux et trempez-les dans assez d'eau pour les couvrir. Cuisez dans cette eau jusqu'à amollissement. Dénoyautez, coupez en quartiers et ajoutez sucre et jus de citron. Faites réduire l'eau des pruneaux à 1½ cuillerée à soupe. Mettez les pruneaux dans une croûte non cuite, ajoutez le liquide, parsemez de petits morceaux de beurre et saupoudrez de Farine Purity. Mettez la croûte supérieure par-dessus et cuisez.

TARTE EPONGE AUX ANANAS

1¼ tasse d'ananas filamenté en conserve
¾ tasse sucre
2 oeufs séparés
1 c. à thé beurre fondu
Pâte préparée

Battez ensemble jaunes d'oeufs et sucre, et ajoutez à l'ananas avec un coup de râpe d'écorce de citron, si vous le désirez. Versez en croisant les blancs d'oeufs battus ferme; versez dans une assiette garnie de pâte préparée et cuisez selon les directions générales.

PATATES

PATATES BOUILLIES DANS LA PELURE

Choisissez des bonnes patates saines de grosseur égale. Lavez et brossez-les dans de l'eau froide jusqu'à propreté parfaite, mettez dans une casserole avec de l'eau bouillante pour les couvrir, et salez dans la proportion d'une cuillerée à dessert de sel pour 1 pinte d'eau. Mettez le couvercle sur la casserole et amenez rapidement les patates au point d'ébullition, puis mijotez plus lentement jusqu'à ce qu'elles puissent être percées assez aisément avec une fourchette ou un curedent. Il faudra pour cela de 20 à 30 minutes. Egouttez maintenant jusqu'à la moindre goutte d'eau, couvrez les patates avec un linge plié ou un morceau de papier ridé et laissez faire à côté du feu quelques minutes. Secouez la casserole de temps en temps jusqu'à ce que les patates soient sèches et farineuses. Enlevez-les ensuite, pelez rapidement et servez

dans un plat à légumes chaud, ou si vous le préférez, servez-les dans leur pelure, les plaçant dans une serviette chaude pliée.

AVIS—Pour cuire de cette manière les patates doivent être saines et mullement gâtées; autrement, il est plus sûr de les peler. Temps de cuisson, environ ½ heure.

PATATES FARCIES

6 patates moyennes
3 c. à soupe beurre
⅛ c. à thé poivre
½ c. à thé sel
⅓ tasse lait chaud

Lavez les patates, mais ne les coupez pas. Cuisez de 40 à 45 minutes. Cuisson faite, mettez les patates sur les côtés, et, avec un couteau tranchant, coupez une tranche mince à chacune; faites-en sortir la patate, pressez à travers une passoire ou réduisez en purée, mêlez avec les assaisonnements et battez jusqu'à ce que le tout soit très léger. Placez sans presser dans les pelures de patates, enduisez d'un peu de blanc d'oeuf et brunissez dans un four lent. Servez chacune avec une petite brindille de persil sur le dessus.

POUR ROTIR DES PATATES BRUNIES

Patates
Un peu Farine Purity
Graisse de rôti
Sel

Lavez et pelez le nombre voulu de patates. Mettez-les dans une casserole avec assez d'eau bouillante pour les couvrir et ajoutez un peu de sel. Laissez bouillir 10 minutes, puis égouttez. Saupoudrez les patates avec un peu de Farine Purity et mettez-les dans une lèchefrite avec de la bonne graisse de rôti fondue. Cuisez dans un fourneau modéré jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau brun, puis cuisez-les ensuite entièrement. Il faut les retourner de temps en temps durant la cuisson. Faites-en égoutter la graisse et saupoudrez avec un peu de sel fin avant de servir.

AVIS—Si vous faites rôtir un gros morceau de viande, les patates peuvent être cuites dans la même lèchefrite. Mettez-les au temps requis avant que la viande soit prête. Temps de cuisson de 30 à 40 minutes.

PATATES SUCREES FARCIES

Patates sucrées
Eau chaude
Viande à saucisse

Pelez les patates, coupez-les par la moitié sur le long et videz-en les centres. Remplissez de viande à saucisses et replacez ensemble en attachant avec une corde ou un curedent. Placez dans une casserole ou une tourtière recouverte, et mettez un peu d'eau chaude et cuisez de 1½ à 2 heures dans un fourneau modéré.

PATATES GRATINEES

Réduisez 6 grosses patates en tranches, placez-les dans une tourtière en rangs, couvrez chaque rang d'un saupoudrement de Farine Purity et ajoutez quelques morceaux de beurre, sel et poivre au goût. Remplissez la tourtière avec du lait, râpez un peu de fromage sur le dessus et cuisez lentement 1 heure.

PATATES BOUFFIES

2 tasses patates chaudes en purée
2 c. à soupe beurre
2 oeufs bien battus
½ tasse lait
Sel et poivre au goût

Mettez dans une tourtière profonde et cuisez environ 20 minutes dans un fourneau chaud.

PATATES FRITES A LA FRANCAISE

Pelez les patates et jetez-les dans de l'eau chaude pour au moins 1 heure. Coupez-les en tranches, blocs, lisières, boulettes ou toute autre forme agréable, et séchez sur un essuie-main. Laissez-les tomber rapidement dans

de la graisse chaude, assez chaude pour qu'elles soient brunes quand elles reviennent à la surface. Quand elles flottent, elles sont cuites. Egouttez-les sur du papier mou, saupoudrez-les de sel et servez chaudes.

CROQUETTES DE PATATES

2 tasses patates chaudes coupées en dés
2 c. à soupe beurre
½ c. à thé sel
⅓ c. à thé poivre
¼ c. à thé sel de céleri
Quelques grains de cayenne
Quelques gouttes de jus d'oignon
1 jaune d'oeuf
1 c. à thé persil haché fin

METHODE—Mêlez les ingrédients dans l'ordre donné et battez-les bien. Donnez la forme voulue, plongez dans des miettes de pain, des oeufs, et encore dans des miettes de pain. Faites frire une minute dans de la graisse profonde et égouttez sur du papier brun.

BORDURE DE PATATES

½ livre patates cuites
1 once beurre
1 jaune d'oeuf
Un peu de sel
1 ou 2 c. à soupe lait

Fondez le beurre dans la casserole, ajoutez les patates coulées et les autres ingrédients. Ayez soin que le mélange ne soit pas trop humide, et travaillez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il cesse de coller à la cuiller. Enfarinez ensuite la planche, mettez-y les patates et formez un rouleau droit et uni. Disposez en cercle sur un plat non creux. Cannelez ou marquez l'intérieur en pressant avec le dos d'une fourchette ou le manche d'un couteau et employez cette bordure pour monter des cannelons, des côtelettes et d'autres entrées. Si on le préfère, une bande droite de patates peut être disposée sur le plat au lieu d'un cercle. Ou encore, la bordure peut être placée près du bord du plat, enduite d'oeufs battus, brunie dans le fourneau, et le centre peut être de ragoût de poisson gratiné, de curri, etc.

PUREE DE PATATES

½ livre de patates cuites
1 once beurre
Poivre blanc, sel
Une pincée de muscade
3 ou 4 c. à soupe de laid chaud

Les patates employées doivent être sèches et farineuses. Passez au couloir ou dans le presse-légume. Dans une casserole, chauffez le lait avec le beurre, ajoutez les patates coulées et battez ensemble jusqu'à ce qu'elles soient blanches et légères, assaisonnez au goût avec poivre, sel et une pincée de muscade. La purée doit être de la consistance d'une crème épaisse. On peut employer, à la place du lait, de la crème ou du lait écrémé, ou un peu de crème fouettée peut à la fin y être mise en brassant. On peut, au goût, y ajouter du persil haché fin. Servez la purée dans un plat à légumes chaud.

POUR FAIRE BOUILLIR OU CUIRE A LA VAPEUR DES PATATES NOUVELLES

1 livre patates nouvelles
Sel
Eau bouillante
1 once beurre
1 c. à thé persil haché
Une brindille de menthe

Les patates nouvelles doivent être cuites aussitôt que possible après avoir été arrachées. Lavez-les bien et enlevez-en la peau en frottant ou en grattant. Mettez-les dans une casserole avec assez d'eau bouillante pour les couvrir, un peu de sel et la brindille de menthe. Laissez cuire doucement de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres. Egouttez jusqu'à la moindre goutte d'eau et enlevez la menthe. Secouez les patates quelques minutes au-dessus du feu pour les assécher, puis ajoutez le beurre et laissez-les cuire encore quelques mi-

nutes. A la fin, saupoudrez avec le persil et servez chaudes. Temps de la cuisson, de 20 à 25 minutes.

BOULETTES DE PATATES

½ livre patates cuites
1 once beurre ou graisse de rôti
1 jaune d'oeuf
Sel, poivre
Un peu de Farine Purity
Oeuf et miettes de pain

Frottez les patates au travers d'une passoire de fils métalliques, ou pressez-les au travers d'un presse-légumes. Fondez le beurre ou la graisse de rôti dans une casserole et mettez-y les patates tamisées. Assaisonnez avec du poivre blanc, salez, et ajoutez un jaune d'oeuf, ou la moitié d'un oeuf bien battu (l'autre moitié peut être employée pour les miettes de pain). Mêlez bien le tout ensemble et mettez le mélange sur une assiette pour refroidir. Enfarinez-vous un peu les mains et roulez le mélange en petites boulettes de grosseur égale et sans crevasses. Roulez ces boulettes dans la moitié de l'oeuf et dans les miettes de pain, et faites frire dans la graisse bouillante jusqu'à un beau brun. N'en mettez pas trop à la fois dans la graisse, ce qui refroidirait la graisse au point qu'elle les pénètrerait et les ferait éclater. Après les avoir fait frire, égouttez-les bien sur du papier de cuisine, et servez-les sur un plat chaud en plaçant au-dessous un papier à plat, et garnissez-les de persil.

AVIS—On peut donner à ce mélange différentes formes telles que côtelettes, cônes, petits rouleaux, etc. Un peu de persil haché, du jambon ou de la langue peuvent être ajoutés à ce mélange. Suffit pour 3 ou 4 personnes.

SOUPES

Dans tous les foyers, la soupe doit être considérée comme un mets important. Si elle est bien faite, les personnes âgées comme les enfants la digèrent facilement. On divise les soupes en deux classes:—

SOUPES AU JUS DE VIANDE

Recommandées surtout comme stimulant et pour varier une diète liquide.

SOUPES SANS JUS DE VIANDE

Elles sont très nutritives, car elles sont ordinairement faites avec du lait et ont la saveur des légumes.

POUR CLARIFIER LA SOUPE

Pour chaque pinte de jus de viande, accordez le blanc et la coquille d'un oeuf. Brisez l'oeuf, battez-le légèrement avec une cuillerée à soupe d'eau froide, brisez la coquille en petits morceaux et ajoutez au jus de viande froid. Mettez au-dessus du feu, remuez constamment jusqu'à ce que le point d'ébullition soit atteint. Faites bouillir 2 minutes, ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau froide, remettez sur le poêle et mijotez 20 minutes, écumez, coulez au travers d'une double épaisseur de toile à fromage blanche placée entre deux couloirs fins. Le tout est maintenant prêt à servir comme soupe en le faisant tout simplement chauffer au point d'ébullition. Si vous désirez assaisonner davantage, ajoutez de l'assaisonnement au jus de viande avant de clarifier.

POUR COLORER LES SOUPES

Pour la soupe brune, on emploie du sucre brûlé (voir Caramel en Sauces). Pour de la soupe verte, employez des feuilles d'épinards vertes, du persil ou du céleri dont le jus a été enlevé en le pressant et mettez dans la soupe quel-

ques minutes avant de servir. Pour colorer la soupe en rouge, faites usage de jus de tomates, de colorant rouge, de légumes. Pour donner une couleur d'ambre, faites usage de carottes râpées et faites bouillir ¾ heure dans la soupe. Pour la soupe blanche, employez légumes verts, poulet, veau ou agneau. On obtient un goût délicieux en mettant dans la soupe de boeuf tout un oignon avec une douzaine de clous de girofle blancs plantés dans l'oignon. Pelez l'oignon, mais ne rasez pas le haut afin que les rangs ne se brisent pas en bouillant. Coulez avant de servir.

SOUPE AU JUS DE VIANDE, SOUPE ORDINAIRE AU JUS DE VIANDE

6 livres de jarret de boeuf
4 pintes eau froide
½ tasse de chacun, coupés en cubes: carottes, oignons, raves, céleri
½ feuille de laurier
6 grains de poivre
1 c. à thé de sel
4 girofles
2 bouquets de persil

Essuyez le boeuf avec un linge humide et coupez-le en cubes d'un pouce. Brunissez-en ⅓ dans la moelle provenent des os. Mettez ceci avec les ⅔ de la viande qui restent, avec l'eau et la graisse, dans le chaudron. Ajoutez sel et eau froide. Laissez reposer au moins 1 heure. Réchauffez ensuite très lentement jusqu'au point d'ébullition. Réduisez la température, couvrez et laissez mijoter 6 ou 7 heures. Pendant la dernière heure de cuisson, ajoutez légumes et assaisonnements. Coulez et refroidissez rapidement.

BOUILLON

Pour réceptions ou autres grandes fêtes. C'est tout simplement du thé de boeuf sur une grande échelle et on doit le préparer comme une soupe de jus de viande ordinaire, accordant 1 livre de viande et 1 os pour chaque chopine d'eau. Assaisonnez avec poivre, sel, céleri et oignon, au goût. Il vaut mieux le faire le jour avant de le servir. Mettez sur la glace toute la nuit. Enlevez chaque atome de graisse, coulez et clarifiez selon les directions données, et servez chaud ou glacé.

CONSOMME

3 livres de boeuf, partie inférieure de la rouelle
1 livre de moelle d'os
3 livres de jarret de veau
3 pintes d'eau
1 c. à soupe sel
¼ tasse de chacun des légumes suivants coupés en morceaux:—carottes, navets, céleri, oignons
6 grains de poivre
3 girofles
2 bouquets de thym
2 bouquets de persil
½ feuille de laurier

Coupez le boeuf en cubes d'un pouce et brunissez-en la moitié dans la graisse de moelle. Mettez la moitié qui reste dans la marmite avec de l'eau froide et du sel, ajoutez le veau coupé en morceaux, la viande roussie et les os. Laissez reposer 1 heure. Chauffez lentement, jusqu'au point d'ébullition, laissez mijoter 6 heures et enlevez l'écume à mesure qu'elle se forme sur la surface. Faites bouillir les légumes et ajoutez les assaisonnements pour la dernière heure de la cuisson. Egouttez, refroidissez vivement, enlevez la graisse et clarifiez.

PUREE DE BOEUF

1 chopine bouillon de boeuf
1 c. à soupe de sagou
1 jaune d'oeuf
2 onces de boeuf cru

Trempez le sagou ½ heure dans assez d'eau pour le couvrir. Versez en remuant dans le bouillon chaud et cuisez jusqu'à amollissement, ajoutez le jaune d'oeuf mêlé avec un peu de bouillon, et le boeuf dont la graisse aura été enlevée, et réduisez en pâte. Cuisez 3 minutes.

JULIENNE D'HIVER

1 pinte de jus de viande brune
1 chopine de légumes mêlés:—céleri, navets, carottes, oignons, choux
½ cuillerée à thé sel
½ cuillerée à sel de grains de poivre

Coupez en dés le céleri et les navets, coupez les carottes en forme d'allumettes, et les oignons en tranches. Hachez les choux à la grosse. Cuisez les légumes dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez-les et ajoutez à la soupe quelques moments avant de la servir. On peut faire une soupe plus riche en retenant le jus des légumes.

JULIENNE D'ETE

Pour 1 pinte de Consommé, ajoutez ½ tasse de chacun après cuisson: pois, fèves à fils, bouts d'asperges, oignons coupés en cercles, sel et poivre au goût. Chauffez au point d'ébullition et servez.

SOUPE DE RELIEFS

½ c. à thé graine de céleri
1 girofle
1 c. à soupe sel
4 grains de poivre

Faites usage des os et des reliefs de rosbif, de bifteck, des os de mouton, des restes de légumes, excepté la courge, d'oeufs cuits dur, de croûtes de pain et de sauce s'il y en a. Pour 6 livres de viande, ajoutez les assaisonnements et laissez mijoter 6 à 8 heures jusqu'à ce que la viande soit en lambeaux et que l'eau soit réduite de moitié. Egouttez et mettez le jus en réserve.

SOUPE AU POULET

1 poulet de 1 à 3 livres
2 pintes eau froide
2 c. à thé sel
1 c. à thé de persil coupé fin
3 c. à soupe riz cuit
⅛ c. à thé poivre

Enlevez toute la viande de la volaille et réservez la poitrine entière. Coupez le reste en morceaux, brisez les os et mettez dans la marmite avec la viande et l'eau salée. Placez la poitrine sur le haut de l'autre viande. Cuisez 4 heures. Enlevez la poitrine aussitôt qu'elle est tendre. Ecumez souvent au commencement, égouttez et ajoutez le riz et la poitrine coupée en morceaux, ainsi que les assaisonnements et le persil.

SOUPES FAITES SANS JUS DE VIANDE

La base de la soupe sans viande est ordinairement le lait, et comme le lait doit être cuit au-dessous du point d'ébullition, un bain-marie est essentiel. Dans les recettes suivantes, quand vous rencontrez l'expression "Faites chauffer le lait," cela voudra toujours dire au bain-marie.

BASE POUR SOUPES A LA CREME

1 pinte lait
1 c. à soupe beurre
1 c. à thé oignons hachés
1 c. à thé sel
1 c. à soupe Farine Purity
½ c. à sel poivre blanc
Un peu de cayenne

Faites chauffer le lait avec l'oignon. Fondez le beurre, ajoutez la Farine Purity et cuisez jusqu'à ce qu'il y ait de la mousse, mais ayez soin de ne pas laisser brunir le beurre, ajoutez lentement une tasse de lait chaud et cuisez ensemble jusqu'à épaississement. Remettez au bain-marie. Ajoutez les assaisonnements. Le mélange est maintenant prêt à finir d'une manière ou d'une autre.

SOUPE A LA CREME DE TOMATES

½ bidon tomates
1 pinte lait
⅛ c. à thé soda
1 tranche oignon
3 c. à soupe beurre
1 c. à thé sel
3 c. à soupe Farine Purity
⅛ c. à thé poivre blanc
Quelques grains de cayenne

Faites chauffer le lait avec l'oignon, enlevez l'oignon et épaississez le lait avec de la Farine Purity cuite dans le beurre fondu. Cuisez 15 minutes les tomates avec le sucre et ajoutez le soda. Coulez à travers une passoire à purée, ajoutez les assaisonnements. Combinez les mélanges immédiatement avant de servir.

SOUPE A LA CREME DE CHOUFLEURS

½ choufleur
1 chopine lait
1 chopine de poulet ou de bouillon de veau
½ tasse crème
½ c. à thé sel
1 c. à soupe Farine Purity
Quelques grains de poivre de Cayenne

Trempez 1 heure le choufleur la tête en bas dans de l'eau froide et salée. Cuisez 25 minutes le choufleur dans de l'eau bouillante. Faites chauffer le bouillon et le lait. Coupez et conservez les fleurs du choufleur. Coulez le reste dans une passoire à purée et ajoutez à la soupe chaude. Epaississez avec de la Farine Purity cuite dans le beurre. Ajoutez les assaisonnements et les fleurs et servez avec des Bâtons Impériaux.

SOUPE A L'ORGE (Barley)

Trempez environ 1 chopine d'orge durant toute la nuit; le matin suivant, faites bouillir environ 15 minutes, ou jusqu'à tendreté, et mettez l'orge dans environ une pinte de bouillon de poulet, et chauffez bien. Servez avec des petits carrés de pain grillé ou avec des petits craqueurs (crackers).

SOUPE A LA CREME DE CAROTTES

2 tasses d'eau
2 tasses de carottes
4 tranches d'oignon
2 tasses de lait
4 c. à soupe de Farine Purity
2 c. à soupe beurre
Sel, poivre

METHODE — Cuisez les carottes (coupées en petits morceaux) et les oignons dans l'eau jusqu'à tendreté. Pressez au travers d'un couloir (il devra y en avoir 2 tasses). Faites une sauce avec beurre, Farine Purity, lait et assaisonnements. Ajoutez la pulpe de carottes et servez chaude.

SOUPE AUX PATATES

1 pinte lait
3 patates
2 tranches oignon
2 c. à soupe beurre
1 c. à soupe de Farine Purity
¼ c. à thé de sel de céleri ou une tige de céleri
1 c. à thé sel
1 c. à thé persil haché
Quelques grains de poivre et de cayenne

Cuisez jusqu'à amollissement les patates dans l'eau bouillante salée; égouttez et pressez à travers une passoire à purée. Faites chauffer le lait avec l'oignon et la tige de céleri; enlevez l'oignon et le céleri et ajoutez lentement le lait aux patates en brassant constamment. Fondez le beurre, ajoutez les ingrédients secs, brassez jusqu'à mélange complet, puis ajoutez à la soupe chaude. Ajoutez aussi le persil haché et cuisez 1 minute avant de servir.

SOUPE A LA CREME DE CELERI

Ajoutez 1 chopine de céleri cuit à la vapeur à la règle "Base pour soupes à la crème" (voir ci-dessus), et coulez lentement le mélange combiné au-dessus d'un oeuf bien battu, tout en brassant sans arrêt.

BOUILLON DE POULET EN GELEE

5 tasses de bouillon de poulet bien assaisonné
2 c. à soupe gélatine granulée
½ tasse d'eau froide
Quelques tranches d'écorce de citron

Ecumez absolument la graisse du bouillon et clarifiez tel qu'indiqué. Ajoutez l'écorce de citron au bouillon et amenez graduellement au point d'ébullition. Ajoutez la gélatine dissoute dans l'eau froide et coulez-la au travers d'un tissu trempé dans l'eau froide et tordu ensuite, dans un moule peu profond frotté légèrement avec de l'huile d'olives. Laissez durcir, coupez en cubes et servez dans des tasses à bouillon.

SOUPE A LA CREME DE CRESSON

2 bottes de cresson d'eau ou 1 pinte de cresson haché
½ c. à soupe d'oignon haché fin
3 c. à soupe de riz non décortiqué
1 tasse crème ou lait riche
½ c. à thé sel
Quelques grains de muscade
3 c. à soupe beurre ou oléomargarine
Des bouts de cresson
1 jaune d'oeuf (au choix)
4 tasses de bouillon blanc
¼ c. à thé sauce Worcestershire
Crème fouettée (au choix)

Choisissez les bouts de cresson pour orner. Hachez le reste menu, les tiges et tout. Faites frire l'oignon dans la graisse jusqu'à amollissement. Ajoutez bouillon, cresson et riz, et mijotez le tout bien couvert jusqu'à amollissement. Pressez au travers d'une passoire. Il devra y avoir 3 tasses de sucre. Mêlez ensemble l'oeuf, si on l'emploie, et la crème, ajoutez à la soupe, assaisonnez, réchauffez et, en brassant constamment, amenez lentement au point d'ébullition. Ne laissez pas bouillir. Servez aussitôt.

BISQUE AUX POISSONS

2 tasses de poisson blanc (n'importe quelle sorte) cuit et haché menu
1 c. à soupe de beurre ou de graisse de bacon rôtie
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 chopine de lait chaud
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de persil haché
1 pinte de bouillon de poulet
1 c. à soupe Farine Purity
½ tasse de craqueurs ou de fines miettes de pain sèches

Faites une sauce avec beurre, Farine Purity, lait et assaisonnements; ajoutez poisson et miettes; amalgamez avec le bouillon, faites bouillir aussitôt et servez.

RAGOUT DE POISSON DELICIEUX

1 livre d'aiglefin, de morue ou de flétan
4 patates moyennes
3 tranches de porc salé gras, coupées en morceaux
3 oignons moyens
¼ c. à thé sucre
¾ envison d'une tasse de miettes de craqueurs
1 pinte de lait
Sel et poivre au goût
¼ c. à thé de poudre de curri

Tranchez les patates et mettez-les bouillir dans une pinte d'eau. Réduisez-les en purée et remettez-les dans l'eau dans laquelle elles ont été bouillies. En même temps, mettez le porc salé, ajoutez les oignons, et cuisez lentement dans la graisse jusqu'à cuisson complète. Ajoutez aux patates. Mettez-y le poisson coupé en morceaux, ajoutez sucre, curri et lait. Cuisez lentement 30 minutes, épaississez au goût avec les miettes de craqueurs ou de pain sec, la quantité exacte dépendant de la ténuité des miettes. Assaisonnez au goût avec sel et poivre.

SOUPE AUX FEVES BLANCHES

1 tasse de petites fèves blanches
1 pinte de bouillon de n'importe quelle viande
1 oignon coupé en morceaux
½ carotte coupée en morceaux
Un morceaux de feuille de laurier
Sel et poivre
4 c. à soupe Farine Purity
2 c. à soupe beurre, ou graisse de bacon, de jambon ou de saucisse

Faites tremper les fèves toute la nuit, puis rincez et faites bouillir vivement dans de l'eau contenant un peu de soda. Rincez encore, puis faites cuire lentement à la vapeur dans 2 pintes d'eau jusqu'à amollissement, ajoutant 1 cuillerée à thé de sel et la feuille de laurier, oignon et carotte. Passez au travers d'un tamis épais dans le bouillon de viande, réchauffez, épaississez avec la Farine Purity et la graisse mêlées en les frottant ensemble, assaisonnez davantage, si c'est nécessaire, et servez avec des croûtons ou des craqueurs chauds.

SOUPE AU PAIN

2 pintes de bouillon en réserve ou de liquide en pot
1 livre de miettes
Sel et poivre

Brisez le pain en petits morceaux. Faites bouillir le bouillon, versez-en suffisamment au-dessus du pain pour le couvrir, et laissez recouvert jusqu'à ce que le pain soit tout à fait amolli, puis écrasez-en les lambeaux avec une fourchette. Ajoutez le pain ainsi préparé au reste du bouillon, faites bouillir, mijotez doucement 10 à 15 minutes, puis assaisonnez au goût, et servez aussitôt. Temps—environ 1 heure.

SOUPE A LA QUEUE DE BOEUF

1 queue de boeuf
2 oignons
2 tasses de second bouillon ou d'eau
2 carottes
1 navet
2 onces de beurre ou de bonne graisse de rôti (coupé en dés ou en cubes)
1 bouquet–garni (persil, thym, feuille de laurier)
2 clous de girofle
12 grains de poivre
1 verre de vin de Xérès (au choix)
1 c. à soupe de Farine de maïs Purity
2 carottes
2 tiges de céleri
Sel

Coupez la queue dans les petites articulations, mettez-la dans la casserole, couvrez avec de l'eau froide, faites bouillir et coulez. Asséchez les morceaux de queue de boeuf, roulez-les dans la Farine Purity, mettez-les avec le jambon, les légumes en tranches et le beurre ou la graisse de rôti dans la casserole, et faites frire jusqu'à brunissement. Ajoutez ensuite bouillon, herbes, grains de poivre, girofles et sel, faites bouillir et écumez bien. Mettez le couvercle par-dessus et cuisez très doucement environ 4 heures. Coulez, enlevez la graisse, remettez dans la casserole, et quand la soupe bouillira, ajoutez du vin de Xérès, au goût, et la Farine de maïs Purity mêlés légèrement ensemble, brassez et cuisez quelques minutes. Servez les plus petits bouts de queue dans la soupe, et le reste peut être réchauffé en une bonne sauce brune qui servira d'entrée. Temps 5½ à 6 heures.

RAGOUT AUX HUITRES PERFECTIONNE

24 huîtres
Liquide d'huîtres
1½ c. à thé sel
⅛ c. à thé poivre blanc
1 c. à soupe poivre vert haché menu
3 tasses lait
2 c. à soupe beurre
4 c. à soupe Farine Purity

Coulez soigneusement la liqueur et cuisez-y les huîtres jusqu'à ce que les bords commencent à se couber. Faites une sauce blanche en fondant le beurre et ajoutez la Farine Purity et le sel. Cuisez jusqu'à bouillonnement et ajoutez graduellement le lait. Ajoutez ensuite aux huîtres et à la liqueur. Ajoutez le poivre blanc, et le poivre vert haché, en dernier lieu, et servez aussitôt.

SOUPE AUX FEVES CUITES

2 tasses fèves cuites froides
½ bidon tomates
½ c. à soupe sucre

1 oignon tranché
5 tasses de bouillon ou d'eau
3 c. à soupe Farine Purity
2 c. à soupe de beurre ou de graisse de boeuf rôti

Mettez fèves, tomates, oignons et eau ensemble, et mijotez jusqu'à amollissement. Epaississez avec la Farine Purity et la graisse mises en crème ensemble, faites passer en frottant au travers d'une passoire, ajoutez le sucre, assaisonnez au goût et servez avec des croûtons.

❦ ❦ ❦

LEGUMES

Patates non comprises

SAUCE POUR LEGUMES

1 c. à soupe beurre
½ c. à thé sel
2 c. à soupe Farine Purity
½ tasse de bouillon de légumes
½ ou 1 tasse de lait
Poivre

Amalgamez beurre, Farine Purity, assaisonnements et bouillon de légumes comme une sauce blanche. Quand la Farine Purity sera cuite, ajoutez le lait et chauffez de nouveau.

FEVES AU LARD DE BOSTON

2 livres de petites fèves blanches
½ livre de lard salé
½ c. à thé soda
2 c. à soupe mélasse
Sel et poivre au goût
Du beurre de la grosseur d'un oeuf

METHODE — Trempez les fèves toute la nuit; mettez sur le poèle avec le soda, et recouvrez bien avec de l'eau. Amenez au point d'ébuillition et égouttez. Mettez sur le poêle dans un vase de terre avec porc, mélasse, sel, poivre, beurre. Ayez soin que la jarre soit bien remplie d'eau et cuisez 4 heures.

FEVES AU LARD DE LA MERE

1 pinte de fèves Navy
½ livre porc salé
1 c. à soupe sel
½ c. à thé de moutarde
1 c. à soupe de mélasse

Lavez et épluchez les fèves et faites-les tremper toute la nuit. Au matin, égouttez, couvrez d'eau froide; amenez lentement au point d'ébullition et faites bouillir lentement ½ heure. Pour les essayer, prenez-en une cuillerée et soufflez dessus. Si la peau se courbe en arrière, elles sont cuites. Egouttez dans la passoire; placez un rang de fèves dans un pot à fèves en terre contenant 2 pintes, puis ajoutez le porc salé ayant été auparavant lavé et passé par tranches dans l'ouverture du pot; remplissez ensuite le pot de fèves. Dissolvez les assaisonnements et la mélasse dans une coupe d'eau chaude, versez par-dessus les fèves, puis remplissez le pot avec de l'eau chaude, recouvrez et cuisez de 6 à 8 heures. Renouvelez l'eau à mesure qu'elle s'évapore, et cela jusqu'à cuisson presque complète, puis laissez ensuite l'eau s'évaporer.

FEVES DE LIMA ET CHAMPIGNONS

2 tasses de fèves de Lima cuites
2 tasses de champignons frais
1 c. à soupe beurre
¼ tasse crème
¼ c. à thé de sel

Faites usage des fèves qui ont été cuites et assaisonnées avec sel, poivre et beurre. Mettez le beurre dans une casserole, ajoutez fèves, champignons et crème; laissez mijoter environ 10 minutes et servez chaudes. Les fèves de Lima sèches doivent être trempées toute la nuit avant usage, égouttées et cuites dans l'eau bouillante jusqu'à amollissement. Assaisonnez avec crème et beurre.

BETTERAVES

Assurez-vous que les betteraves sont jeunes et fraîches. Les vieilles betteraves cuites ne sont jamais tendres. Le temps requis pour la cuisson des betteraves dépend de leur âge et de leur fraîcheur. Enlevez les feuilles jusqu'à moins d'un pouce du tubercule; frottez avec une brosse à légumes, ne coupez jamais. Cuisez dans l'eau bouillante jusqu'à tendreté, de 1 à 4 heures. Cuisson faite, plongez dans l'eau froide pour enlever les peaux. Servez complètes ou en tranches. Assaisonnez avec beurre, sel et poivre.

COURGE D'ETE

Lavez et pelez la courge, coupez-la en tranches minces, cuisez ou étuvez jusqu'à tendreté.

En compote:—Placez de la toile à fromage sur la passoire. Versez-y la courge bouillie et faites-en sortir toute l'eau; enlevez la casserole, remuez et battez; assaisonnez avec beurre, sel et poivre. Frite:—Lavez et pelez la courge; réduisez en tranches d'environ ½ pouce d'épaisseur, saupoudrez avec sel et poivre et la Farine Purity, et faites frire jusqu'à un beau brun dans une moitié de graisse et une moitié de beurre. Cuisez lentement, la poêle à frire étant recouverte.

CHOUFLEURS

Dégarnissez les feuilles extérieures et mettez-en les fleurs dans de l'eau salée. Les limaces et les autres insectes tomberont, surtout si on agite doucement les feuilles dans de l'eau. Attachez dans un morceau de filet à moustiques et mettez la tête en haut, dans l'eau salée bouillante, et cuisez doucement de 20 à 30 minutes ou jusqu'à très grande tendreté. Egouttez et servez avec Sauce Hollandaise ou Sauce-crème No 1. C'est là une garniture délicieuse pour jeune poulet frit ou ris de veau frit. Le choufleur au fromage Parmesan est fait tel qu'indiqué ci-dessus en ajoutant une cuillerée à thé de fromage Parmesan à la sauce avant qu'elle soit versée sur le choufleur; mettez çà et là du beurre fondu et cuisez quelques minutes dans un fourneau chaud.

ASPERGES No 1

Lavez avec soin deux bottes d'asperges vertes, coupez les bouts jusqu'à ce que la partie tendre soit atteinte. Disposez en une grosse botte et attachez avec une large bande de grosse mousseline fixée de chaque côté. Faites bouillir doucement dans de l'eau salée jusqu'à cuisson complète, soit environ de 20 à 30 minutes. Ne mettez que juste assez d'eau pour couvrir. Laissez l'eau s'évaporer vers la fin de la cuisson. Servez sur tranches de pain grillé beurré, avec sauce Hollandaise.

CREME AUX ASPERGES

2 bottes d'asperges
½ tasse crème
¼ c. à thé sel
Quelques grains de cayenne

Coupez les parties tendres en morceaux aussi longs que les tiges sont épaisses, et cuisez dans un peu d'eau

jusqu'à tendreté. Vers la fin de la cuisson, laissez cuire les asperges jusqu'à ce qu'elles soient presque sèches, ajoutez la crème et laissez mijoter jusqu'à ce que le mélange soit réduit à une sauce épaisse. Ajoutez assaisonnements et servez sur pain grillé ou dans des saucières.

ASPERGES AVEC OEUFS

2 bottes d'asperges
4 oeufs
2 cuillerées à soupe beurre fondu
¼ c. à thé sel
⅔ c. à thé poivre

Cuisez les asperges, enlevez les bouts tendres et placez-les sur un plat à pâté beurré, les assaisonnant avec sel, poivre et beurre fondu. Battez les oeufs juste assez pour briser les jaunes, versez sur les asperges et cuisez 8 minutes dans un four modéré. Servez avec tranches de jambon bouilli.

OMELETTE ITALIENNE AUX ASPERGES

1 tasse de pointes d'asperges cuites
½ c. à thé sel
1 c. à soupe eau
Quelques grains de poivre
4 oeufs
2 c. à soupe de fromage râpé
1 cuillerée à soupe de beurre

Battez légèrement les oeufs; ajoutez sel, poivre, fromage et asperges. Mettez le beurre dans une poêle à omelette chaude. Quand il sera fondu, mettez dans le mélange. A mesure que l'omelette cuit, piquez et levez avec une fourchette jusqu'à ce que le tout soit d'une consistance crémeuse. Brunissez vivement le dessous; pliez et mettez dans un plat chaud.

NAVETS

Servez les navets bouillis comme à l'ordinaire ou en purée et assaisonnés avec sel et poivre seulement. Servez avec bacon bouilli, porc et mouton rôtis. Lavez et pelez les navets, coupez-les en tranches et cuisez 45 minutes dans de l'eau bouillante salée. Cuisson faite, égouttez l'eau, assaisonnez avec sel, poivre, beurre, et servez chauds; ou réduisez en purée, et pour 2 tasses de légumes, faites usage de ½ cuillerée à thé de sel, ¹⁄₁₆ cuillerée à thé de poivre, 2 cuillerées à soupe de beurre. Les navets peuvent être coupés en cubes de ½ pouce, bouillis et servis en Sauce Blanche No 1.

EPINARDS

Choisissez avec soin les épinards quand ils sont secs, jetez-en seulement quelques-uns à la fois dans un large bassin d'eau froide. Lavez-les bien des deux côtés pour en déloger les insectes, et faites-les passer dans un autre bassin. Il faut les passer au moins dans trois eaux. Mettez les épinards dans un grand chaudron sans eau, mettez sur le poêle où ils cuiront lentement jusqu'à ce que le jus en soit tiré. Puis cuisez 30 minutes, ou jusqu'à amollissement, égouttez et hachez menu. Pour ⅔ de boisseau, ajoutez 2 cuillerées à soupe de beurre et une demi-cuillerée à thé de sel. Chauffez de nouveau et servez sur toste beurré.

CAROTTES DE PRINTEMPS

Coupez les feuilles près des racines. Lavez avec une brosse et grattez; coupez en tranches sur le long et le travers, et cuisez de 35 à 40 minutes. Assaisonnez avec sel, poivre et beurre, ou servez avec de la sauce blanche.

CELERI A L'ETUVE

Coupez les plus grosses parties du céleri, puis les bouts des tiges, faisant aussi usage des feuilles fines, en bouts d'un pouce ou moins. Versez dessus de l'eau bouillante pour les couvrir à peu près. Faites bouillir jusqu'à tendreté, de 20 à 30 minutes. Assaisonnez au goût avec sel et poivre et servez avec de la sauce blanche.

POIS VERTS

Ecalez les pois et lavez-les dans de l'eau froide; mettez-les dans de l'eau bouillante juste assez pour les bien couvrir; faites bouillir de 30 à 40 minutes, jusqu'à tendreté; égouttez et assaisonnez avec sel et poivre et un assez gros morceau de beurre.

PANAIS

Faites bouillir les panais jusqu'à tendreté, coupez-les ensuite en tranches et trempez les tranches dans une pâte comme vous feriez pour des panne-quets (pancakes); faites frire dans de la graisse chaude jusqu'à brunissement; ajoutez sel et poivre au goût.

AUBERGINES

Pelez des aubergines (autant qu'il en faut), coupez-les en tranches d'environ un demi-pouce d'épaisseur. Trempez-les une heure dans de l'eau froide, puis faites-les frire dans de la graisse épaisse jusqu'à un léger brunissement. Assaisonnez avec sel et poivre.

POIVRES FARCIS

6 moyens grains de poivre
2 c. à soupe beurre
½ c. à thé sel
2 cuillerées à soupe Farine Purity
¼ c. à thé de jus d'oignon
1 tasse de lait riche
1½ tasse de veau cuit ou de poulet haché
½ tasse de miettes beurrées

Coupez le haut des poivres; enlevez les graines et la languette. Coupez des tranches minces à partir du bas de manière à ce qu'elles tiennent debout. Faites une sauce blanche avec du beurre, de la Farine Purity, du sel, des oignons et du lait; ajoutez la viande et remplissez les poivres avec le mélange et recouvrez de miettes beurrées. Placez les poivres dans une tourtière et recouvrez le fond avec de l'eau bouillante. Cuisez 30 minutes dans un fourneau modéré. On peut faire bouillir légèrement les oignons pendant 10 minutes, enlever les centres et les finir comme des poivres farcis.

COURGE A LA MOELLE FRITE

1 petite courge à la moelle
Jus de citron
Sel
Un peu de Farine Purity

Choisissez une jeune courge à la moelle, lavez et pelez, la gardant complète. Coupez-la de travers en tranches d'environ ½ pouce d'épaisseur, et, avec un petit découpoir, enlevez les grains et la partie molle des centres, laissant les cercles de moelle. Mettez ces cercles dans une assiette, saupoudrez avec du sel et pressez par-dessus un peu de jus de citron. Couvrez avec une autre assiette et laissez reposer au moins une heure. Laissez égoutter jusqu'à la moindre goutte d'eau, et mettez les morceaux de moelle entre les plis d'un essuie-main pour les faire sècher. Enrobez quelques morceaux de moelle à la fois avec de la belle Farine Purity, mettez-les dans un panier à frire et faites frire dans la graisse jusqu'à ce qu'ils soient bruns et croustillants. Egouttez sur du papier et procédez de la même manière avec le reste. Quand tout sera prêt, servez-les empilés sur un plat chaud avec un papier à plat en dessous, et garnissez avec des tranches de citron et un peu de persil. Temps pour faire frire, de 5 à 7 minutes chaque lot. Suffit pour 4 à 5 personnes.

CHOUX DE BRUXELLES AVEC BEURRE

1 livre de choux de Bruxelles
Sel
Poivre
1 once de beurre

Pour préparer les choux de Bruxelles:—Arrangez-les bien d'abord, enlevant toutes les feuilles décolorées et coupant toutes les longueurs de tiges

non nécessaires. Pratiquez une fente à travers la tige de chacun pour lui permettre de cuire plus facilement, puis lavez-les avec soin, vu qu'ils donnent très souvent asile à des insectes. Trempez-les une demi-heure dans de l'eau froide à laquelle un peu de vinaigre a été ajouté, puis rincez et asséchez dans une passoire.

Pour les faite cuire:—Placez-les dans une bouilloire perforée et faites-les cuire au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils puissent facilement être percés avec une fourchette. Ils peuvent être tendres et délicats sans être trop cuits. Ou encore, on peut les faire bouillir et les égoutter selon les directions données pour les choux.

Pour finir:—Fondez le beurre dans une casserole, agitez-y les choux de Bruxelles, saupoudrez avec poivre et sel et servez-les très chauds. On ajoute parfois un peu de crème. Temps pour faire cuire à la vapeur, 30 à 40 minutes. Suffit pour 3 ou 4 personnes.

CHOUX AU BEURRE

1 ou 2 choux
1 ou 2 onces beurre
Poivre et sel

Pour préparer les choux:—Arrangez-les avec soin, enlevant les feuilles extérieures et toutes les parties décolorées. Coupez-les en deux ou en quatre selon leur grosseur et enlevez les morceaux durs de la tige par l'intérieur. Puis lavez dans beaucoup d'eau froide à laquelle quelques gouttes de vinaigre auront été ajoutées pour en faire sortir toutes les limaces, et rincez encore dans de l'eau fraîche et froide.

Pour faire cuire les choux:—Tenez prête sur le feu une casserole d'eau bouillante salée—1 cuillerée à dessert de sel pour 1 pinte d'eau est la proportion voulue—plongez-y les choux et faites bouillir vivement sans couvercle sur la casserole jusqu'à ce que les choux soient tendres. Enlevez avec soin toute écume. Quand ce sera prêt, égouttez bien et, en pressant, faites sortir autant d'eau que possible.

Si le chou est très jeune, on peut le cuire à la vapeur. Placez le chou préparé dans une bouilloire, saupoudrez avec un peu de sel et cuisez jusqu'à tendreté.

Pour finir:—Placez le chou dans un plat à légumes chaud et coupez-le de travers avec un couteau. Fondez le beurre dans une petite casserole, ajoutez une pincée de poivre et plus de sel si c'est nécessaire et versez sur le chou chaud. Un peu de muscade râpée ou du jus de citron peuvent être jetés ici et là sur le chou.

AVIS—Si on n'aime pas la forte saveur du chou, surtout d'un chou qui n'est pas jeune, on doit l'ébouillanter avant de le faire cuire. Après qu'il est préparé, jetez-le dans un casserole d'eau bouillante et faites bouillir vivement 10 minutes. Asséchez ensuite, rincez avec l'eau froide; enlevez l'eau en pressant, et procédez à la cuisson tel que requis.

Temps pour faire bouillir, 20 à 40 minutes. Temps pour faire cuire à la vapeur, ¾ d'heure à 1 heure. Suffit pour 3 ou 4 personnes.



Conseils utiles pour le Foyer

Quand vous mettez bouillir les pois, ajoutez une petite pincée de soda à pâte. Ceci vous aidera à leur garder une belle couleur verte.

Une pincée de crème de tartre ajoutée au sirop à glacer bouillant l'empêche de se cristalliser.

Pour épaissir la sauce d'un ragoût de poulet, ou pour clarifier une soupe, essayez le sagou. Il faut environ 20 minutes pour le faire cuire.

Mettez un morceau de pain rassis dans le chou quand il bout. L'odeur désagréable qui en provient sera diminuée.

Faites une sauce pour les asperges avec la même eau dans laquelle elles ont été cuites.

Quand vous faites des marinades, mettez un peu d'alun. Ceci les rendra croustillantes.

Tous les vieux légumes doivent être cuits dans l'eau froide. Tous les légumes nouveaux, dans l'eau bouillante.

Salez après qu'ils sont cuits tous les légumes qui croissent dans le sol. Salez avant qu'ils soient cuits tous les légumes qui croissent au-dessus du sol.

Les canneberges et les pommes de neige s'amalgament bien pour faire une gelée.

Pour rendre les légumes tendres, mettez un peu de soda.

Pour faire la gelée, faites bouillir le jus 20 minutes. Chauffez le sucre dans le fourneau. Versez-le en brassant dans le jus. Faites bouillir tout ensemble cinq minutes.

Pour enlever la rouille du fer, mettez du jus de citron et du sel sur les endroits rouillés, puis tenez-les au-dessus de la vapeur. Essayez le bec de la théière pour un prompt service.

Si la gelée refuse de prendre, essayez d'y mettre un peu d'alun.

Quand vous êtes pressé, servez-vous d'une tasse ou d'une bouteille pour rouler les craqueurs et les réduire en miettes.

Quand vous faites un ragoût de viande, mettez une assiette à pâté perforée au fond de la marmite pour empêcher la viande de s'y attacher.



Horaire de Cuisson

LEGUMES

Patates...............20 à 30 minutes
Asperges.............15 à 25 "
Pois...................15 à 20 "
Fèves.................30 à 40 "
Epinards.............15 à 20 "
Navets...............30 à 45 "
Betteraves (nouvelles).30 à 40 "
Betteraves (vieilles)...1 à 2 heures
Choux (filamentés).... 20 minutes
Choufleurs...........20 à 30 "
Oignons (vieux).......1 à 1½ heure
Oignons (nouveaux)... 30 minutes
Panais................30 à 40 minutes
Maïs vert.............10 à 20 "
Macaroni.............30 à 40 "
Riz...................20 à 25 "

CUISSON A LA VAPEUR

Deux fois autant de temps que pour faire cuire en faisant bouillir.

VIANDES

Mouton, par livre..... 15 minutes
Boeuf en conserve, par livre................ 30 "
Jambon, par livre.....18 à 20 "
Volaille, par livre..... 15 "
Morue, par livre...... 15 "
Flétan (Halibut) par livre................ 30 "
Perche, par livre...... 5 "
Petit poisson, par livre 10 à 15 "
Homard...............30 à 40 "

POUR ROTIR

VIANDES

Boeuf, surlonge saignante, par livre..... 8 à 10 minutes
Boeuf, surlonge bien cuite, par livre......12 à 15 "
Boeuf, roulé, côtes ou croupe.............12 à 15 "
Mouton, bien cuit, par livre................ 15 "
Agneau, bien cuit, par livre................ 15 "
Veau, bien cuit, par livre...............18 à 20 "
Porc, bien cuit, par livre................ 20 "
Venaison saignante, par livre................ 20 "
Poulet, par livre......15 à 20 "
Oie, par livre..........20 à 25 "
Dinde, par livre.......15 à 20 "
Canard, par livre......20 à 25 "
Perdrix...............20 à 25 "

POISSON

Par livre..............15 à 20 minutes

PAIN ET GATEAU

Pain de 18 onces...... 1 heure
Rouleaux.............10 à 15 minutes
Gemmes Graham.....20 à 30 "
Biscuits...............15 à 20 "
Gâteaux (ordinaires)..20 à 40 "
Gâteaux (éponge).....45 à 60 "
Pain d'épice..........20 à 30 "
Biscotins..............10 à 15 "
Croûte de tarte.......15 à 25 "

POUDINGS

Flan..................15 à 20 minutes
Pain.................. 30 "
Riz, fourneau lent....1½ à 2 heures

POUR FAIRE GRILLER

Bifteck, épaisseur 1½ pouces..............10 à 15 minutes
Tranche, épaisseur 1 pouce............... 8 minutes
Poulet du printemps..20 à 30 "
Petit poisson.......... 5 à 10 "

EPREUVES ORDINAIRES DES FOURNEAUX

Fourneau chaud—tenez la main dans le centre arrière du fourneau et comptez de 12 à 15.

Fourneau modéré—tenez la main dans le centre arrière du fourneau et comptez de 10 à 12.

Fourneau ardent—tenez la main dans le centre arrière du fourneau et comptez de 8 à 10.

Fourneau très ardent—tenez la main dans le centre arrière du fourneau et comptez de 5 à 8.

Poids et Mesures

Pour assurer des résultats uniformes, on recommande très fortement un système précis.

Pour mesurer la farine et les autres ingrédients, on doit se servir de la même tasse que pour les liquides.

Mesurez la farine après qu'elle a été tamisée. Pas avant. Toutes les mesures doivent être rases, au niveau du bord, excepté quand il est indiqué autrement. Pour mesurer le beurre, la graisse, etc., remplissez bien la tasse ou la cuiller et nivelez avec un couteau.

On s'est servi, pour mesurer, des cuillers à soupe, à thé et des demi-chopines règlementaires.

TABLE DE MESURES

Un brin (speck)	¼ c. à sel
1 c. à sel	¼ c. à thé
3 c. à thé	1 c. à soupe
16 cuillerées à soupe	1 tasse
2 roquilles	1 tasse
1 verre à vin	½ roquille
2c. à soupe de beurre	1 once
2c. à soupe de sucre granulé	1 once
3½ tasses de Farine Purity tamisée	1 livre
2 tasses de sucre granulé	1 livre
2 tasses de beurre	1 livre
2 tasses de viande hachée (pressée)	1 livre
2 tasses de riz	1 livre
1 tasse de Farine de Maïs Purity	6 onces
1 tasse de raisins secs	6 onces
1 tasse de raisins de Corinthe	6 onces
1 tasse de miettes de pain rassis	2 onces
2 tasses de vinaigre	1 chopine
2¾ tasses de cassonade	1 livre
4¼ tasses de farine Graham	1 livre
1 carré de chocolat	1 once
4 cuillerées à soupe de farine	1 once



Notes et vos propres Recettes



Notes et vos propres Recettes—Suite

Notes et vos propres Recettes—Suite

doubler la recette

Beignes de maman

1 tasse de sucre

2 oeufs

1 tasse de sucre

1 tasse de lait

1/2 tasse de beurre

2+ tasses (ou plus ?) farine préparé 3 X

maman ne
mesure pas
pâte assez épaisse
pour être travaillée

donne environ 5 doz de beignes

Frire dans le crisco très chaud
4 3 petites boîtes pas moins

donne environ 8 doz de beignes
5

